

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine de la Pierre Gravée - Inspirations Vouvray Sec - 2022 - blanc



A travers cette cuvée Inspirations, qui reflète toutes les nuances des terroirs de Vouvray, Philippe exprime avec une maîtrise qui force le respect le style des vins qu'il aime, gourmand mais tendu, précis mais vivant, expressif.

Les vieilles vignes qu'il exploite, âgées d'une cinquantaine d'années en moyenne, occupent des sols aux structures très variées, même s'ils ont tous en partage de s'appuyer sur un soubassement de tuffeau, cette craie tendre dans laquelle la vigne puise une salinité typique. Il y a là des argiles ferriques et des argiles à silex, qui donnent mâche et relief épicé en bouche, mais aussi des argiles blanches, plus fines et calcaires, qui apportent une belle finesse de contours, une verticalité. Sur certaines parcelles, la roche-mère est très vite atteinte par le système racinaire alors que sur d'autres, les sols plus profonds gardent bien mieux les réserves hydriques, permettant aux vignes de bien résister aux étés caniculaires, comme ce fût le cas en 2022, et de garder de la fraîcheur.

Vous l'aurez compris, Philippe compose cette cuvée Inspirations avec une palette de couleurs assez large, qui lui permet de s'adapter au millésime sans rien perdre de sa recherche d'un vin à la fois gourmand, élégant et profondément imprégné par les sols.

A la cave, Philippe fait avant tout confiance à la vérité de son raisin et au temps long que le vin va passer dans la sérénité fraîche et humide des caves creusées dans le tuffeau. Fermenté uniquement par l'action des levures indigènes, le vin passe un an sur lies totales en fûts bourguignons de plusieurs vins, avec très peu de bâtonnage, avant un premier soutirage pour ne conserver que les lies fines pour un deuxième hiver en fûts et quelques mois supplémentaires en cuves.

Mis en bouteille au début de l'été 2024, ce Vouvray Sec nous a immédiatement séduits par son bouquet pur et gourmand, d'un naturel confondant. A peine le nez au-dessus du verre, on plonge dans un univers où se mêlent fruits blancs bien mûrs et fruits à coque : le grain fin d'une poire mûre, la pulpe de la pomme et de la pêche blanche se mêlent aux noisettes et aux amandes fraîches. On croit reconnaître un peu de fruit de la passion, avant d'aller vers des parfums réconfortants de viennoiserie, de frangipane, de macaron aux amandes et de tarte au citron.

L'atmosphère balance harmonieusement entre fraîcheur printanière et douceur estivale : d'un côté les herbes fraîches, les petites fleurs blanches, de l'autre les fenaisons et les blés mûrs, le tout mâtiné de notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtiles d'infusion de tilleul, de verveine et de camomille. Le vin déploie sa gamme aromatique complexe avec une sorte d'évidence qui ravit nos sens.

Même naturel et même plaisir en bouche : l'attaque est pulpeuse, gorgée de fruits plus vrais que nature, pleins de suc et d'énergie. On aime son jus fluide aux saveurs franches et toniques de mandarine, d'orange et de citron vert, de pomme Granny et de pamplemousse, complétés d'une touche plus caressante de jus de poire. Le dynamisme du vin est parfaitement relayé par une touche de poivre blanc, quelques nuances réglissées et bien sûr, cette trame saline qui ne quitte pas un instant nos papilles. La finale généreuse, empreinte d'un empyreumatisme venu du sol, prend des accents cendrés, rafraîchis par la présence des agrumes.

Dans sa jeunesse, ce délicieux Vouvray Sec vous régalerà, après un rapide carafage, sur une terrine de lapin en gelée, des rillettes d'oie, un boudin blanc ou une tarte aux poireaux. Plus tard, misez sur une aile de raie pochée au beurre noir, une matelote de sandre ou de féra, des moules Poulette : un régal en perspective.

Un coup de cœur à ne rater sous aucun prétexte.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Pierre Gravée - Inspirations Vouvray Sec - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : pur et gourmand : poire, pomme, pêche blanche, noisettes, amandes fraîches, fruit de la passion, viennoiseries, frangipane, macaron aux amandes, tarte au citron, herbes fraîches, petites fleurs blanches, fenaisons, blés mûrs, infusions.

Bouche : attaque pulpeuse gorgée de fruits, saveurs franches et toniques (mandarine, orange, citron vert, pomme Granny, pamplemousse), jus de poire, poivre blanc, notes réglissées, trame saline. Finale généreuse entre empyreumatisme cendré et agrumes.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, une terrine de lapin en gelée, des rillettes d'oie, un boudin blanc ou une tarte aux poireaux. Plus tard, misez sur une aile de raie pochée au beurre noir, une matelote de sandre ou de féra, des moules Poulette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : rapide carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Cépage : Chenin

Culture : Biologique