

Domaine de la Pierre Gravée - Vouvray Brut Nature - 2022 - blanc



Dans sa quête de l'expression pure et authentique du terroir de Vouvray, Philippe a imaginé dès le départ l'élaboration d'une fine bulle, fidèle à cette très ancienne tradition vouvrayonne de la vinification du chenin en méthode champenoise, qui nous montre à quel point ce cépage bien né est à l'aise dans une multitude de registres.

Pour ce Brut Nature (non dosé), tiré de la récolte 2022, Philippe poursuit sa quête d'un vin qui ait le vrai goût du fruit et du lieu qui l'a vu naître, plutôt que le goût d'une méthode de vinification et d'une longue autolyse des levures en bouteille.

Dans cet esprit, il privilégie un élevage assez long de son vin tranquille, sur le même mode que ces chenins vinifiés en vin sec, soit 18 mois au total, essentiellement en fûts. C'est là que le vin trouve ses équilibres et s'étoffe. Après la prise de mousse, le vin ne passe ensuite qu'une année sur lattes avant son dégorgement.

Soucieux de préserver dans ce « vin avec quelques bulles », comme il aime le nommer, une belle trame minérale, il sélectionne ses raisins principalement sur des parcelles aux sols d'argiles ferriques et de graviers.

Là encore, le résultat est absolument bluffant d'équilibre, d'éclat naturel, de versatilité : encore une fois, tout semble couler de source ! La fraîcheur chlorophyllienne et printanière du premier nez nous enchante : on pense aux herbes hautes qui bordent les rives d'un étang, l'eau fraîche et cristalline d'une rivière qui ruisselle sur les galets, à quelques herbes fines aux parfums anisés. Une atmosphère qui laisse ensuite la place à la douceur gourmande d'un fruit parfaitement mûr et préservé, autour d'une poire plutôt tendre et sensuelle – on pense à la poire Williams –, d'une pêche blanche, d'une pomme Golden. La touche anisée s'affirme, évoquant maintenant les petits bonbons de Flavigny, complétée d'une note singulière de jus de carotte.

En bouche, on apprécie la superbe maturité du fruit et la délicatesse d'une bulle fine, assez rare, juste parfaite pour faire vibrer la matière sans rien masquer du goût du fruit. Pomme Reinette et poire Passe Crassane dominant désormais, relevées de quelques zestes d'orange et de mandarine. L'acidité est subtile : juste ce qu'il faut pour faire chanter le fruit et animer le milieu de bouche. La finale est ample, généreuse et pleine de vie. Une fois la gorgée avalée, une myriade d'éclats de roche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

semblent picoter sur les côtés de la langue, prolongeant le plaisir et la salivation.

Un très beau Brut Nature de partage, de convivialité, une bulle qui vous laissera d'humeur enjouée, sans effet de manche, sans lourdeur mais toujours juste. Excellent à l'apéritif, mais aussi sur un plateau de fruits de mer, une friture d'éperlans ou des moules marinières. On adore !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de la Pierre Gravée - Vouvray Brut Nature - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, or pâle

Nez : frais et gourmand : herbes hautes qui bordent les rives d'un étang, eau fraîche et cristalline d'une rivière, herbes fines aux parfums anisés, poire Williams, pêche blanche, pomme Golden, petits bonbons de Flavigny, jus de carotte.

Bouche : superbe maturité du fruit, délicatesse d'une bulle fine parfaite pour faire vibrer la matière, pomme Reinette, poire Passe Crassane, zestes d'orange, mandarine, acidité subtile. Finale ample, généreuse et pleine de vie avec une myriade d'éclats de roche.

Accords mets-vins : Excellent à l'apéritif, mais aussi sur un plateau de fruits de mer, une friture d'éperlans ou des moules marinières.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération préalable
(1/4 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Cépage : Chenin

Culture : Biologique