

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



Ça y est, nous l'avons enfin la cuvée emblématique du Domaine, après 30 mois d'élevage et un temps de repos supplémentaire en bouteille, dans les caves de tuffeau ! Momentum, c'est un magnifique trait d'union entre un grand chenin de lieu, d'argiles à silex, et cet esprit bourguignon, gourmand et profond, cher à Philippe Guyonnet, qui prolonge à sa manière un style singulier initié par son ami et mentor, le regretté Jacky Blot.

Pour ce vin, Philippe a sélectionné les raisins d'une vieille vigne de plus de 50 ans occupant des sols d'argiles à silex, qui vont donner au vin une structure ample, un beau relief épicé et salin. Après un pressurage délicat, autour d'une montée en pression très lente, le jus est entonné dans des fûts bourguignons avec à peine 20% de bois neuf, sans aucun intrant. Il y passera une année complète, sur lies totale. Après un soutirage et un premier assemblage, le vin passe ensuite une année supplémentaire dans de grandes barriques de plusieurs vins, sur lies fines. Il continue de se patiner sans que la prise de bois ne se renforce. Après l'assemblage final, il finit de trouver son harmonie en cuve pour 6 mois supplémentaires : soit 30 mois d'élevage au total ! Un temps étiré durant lequel le vin aura pu s'étoffer, gagner en complexité et en profondeur, sans rien perdre de son fruit ni rien trahir de ses origines géologiques.

Après une bonne aération, ce Momentum, clairement taillé pour la garde et pour une belle gastronomie, possède l'envergure des plus grands : un beau moment de dégustation garanti, à condition de savoir l'attendre au moins 3 ans en cave. Le nez s'ouvre aujourd'hui sur un voile fumé subtil, évoquant la pierre à fusil, et une noble réduction aux accents d'amande ou de sésame torréfiés, rappelant certains vins des Blot bien sûr, mais aussi quelques grands noms de la Côte de Beaune. Progressivement, une dimension plus chlorophyllienne et aérienne s'impose, autour de notes de thé vert et d'infusions, de verveine et même de basilic frais. On plonge ensuite dans la chair fondante d'une poire bien mûre, dans la pulpe juteuse d'une mirabelle, relevées de quelques zestes d'orange et de kumquat. Des fleurs blanches aux notes miellées s'immiscent dans cette belle composition fruitée.

En bouche, on est stupéfait par la sensation de puissance fuselée et de dynamisme que dégage le vin dès l'entame. Il se montre à la fois enveloppant, avec ce gras sec qui se déploie sur le palais, et incroyablement vibrant, pulsatile, relancé en permanence par une trame acidulée évoquant le jus de citron vert et de fins amers aux accents de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

noyau de pêche et de pépin de pommes ou de poire. On se régale, en milieu de bouche, de saveurs d'amandine aux poires rapidement rehaussés par quelques stimulantes touches de poivre vert et même de piment frais. Le tuffeau et les silex apportent une impressionnante allonge empyreumatique et saline, particulièrement salivante. La persistance impressionne, sur une rémanence très pure des fruits blancs et de saveurs à la fois vives et gourmandes de berlingot aux agrumes.

Déjà impressionnant, ce Vouvray sec Momentum méritera évidemment d'être oublié au moins 3 ans en cave, pour parfaitement digérer son long élevage et déployer ses ailes de géant. Car, ne nous y trompons pas, c'est bien d'un grand vin dont nous vous parlons !

Il brillera sur des huîtres chaudes à la crème de cresson, un dos de cabillaud ou un bar rôti, accompagné d'une émulsion à l'huile de persil et de cerfeuil. On se réglera également d'un risotto aux asperges vertes et girolles, de cannellonis de ris de veau ou d'un tajine de lotte au citron confit.

Un moment suspendu...

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : amande ou de sésame torréfiés, thé vert et infusions, verveine, basilic frais, poire bien mûre, pulpe juteuse d'une mirabelle, zestes d'orange et de kumquat, fleurs blanches aux notes miellées.

Bouche : puissance fuselée, dynamique, un vin enveloppant (gras sec), vibrant et pulsatile, relancé par une trame acidulée et de fins amers, amandine aux poires, poivre vert, piment frais. Finale empyreumatique et saline, fruits blancs et berlingot aux agrumes.

Accords mets-vins : des huîtres chaudes à la crème de cresson, dos de cabillaud ou bar rôti avec une émulsion à l'huile de persil et de cerfeuil. Plus tard, un risotto aux asperges vertes et girolles, de cannellonis de ris de veau ou d'un tajine de lotte au citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : rapide carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Cépage : Chenin

Culture : Biologique