

LES COUTAYRES THE LOST VINEYARD 2015

Le Pinot gris est d'implantation récente en Auvergne sous forme de test.

Originaire de Bourgogne, il a trouvé ses terres de prédilection en Alsace sous le nom de « Tokay, Pinot gris ».

L'appellation Tokay est interdite car éponyme de l'appellation Hongroise.

Sa puissance aromatique en bouche en fait le compagnon de plats riches !

Région : IGP Puy de Dôme

Conditions du millésime :

2015 Une année encore particulière...

Un hiver doux, un printemps un peu sec mais somme toute favorable, sans aucune pression des maladies. Une fleur très précoce (tout début juin) et dans des conditions climatiques favorables.

Un été caniculaire, mais heureusement un mois d'août agréable avec un peu de pluie, la fin de véraison et la montée des sucres se fait tranquillement. Début Septembre, alerte générale, certaines parcelles présentent des degrés assez élevés mais surtout des acidités totales assez basses. Les vendanges devront être gérées entre maturité phénolique et niveau d'acidité. Le temps parfait du mois de septembre nous a bien aidés. Nous avons réussi à gérer la collecte parcelle par parcelle, sans affolement, en essayant de ramasser au niveau d'équilibre optimum.

Les caractéristiques du millésime : de très belles couleurs quelques soient les cépages, des vins très aromatiques, quelquefois explosifs, en particulier sur les Pinots, très expressifs après vinifications. Beaucoup de fruits en bouche, plus de douceur qu'habituellement, mais aussi de très belles charpentés sur les rouges, des rosés croquants et exubérants, des blancs parfumés et certainement magnifiques après Malo.

Un Millésime de plaisir et d'élégance...

Un très beau Millésime c'est certain, un grand millésime ? C'est possible,

Cépage : Pinot gris

Elevage : en fût durant 5 mois

Analyses : Alcool : 13 %

Dégustation : Avril 2016

Durée de vie 2 à 5 ans

Association

Mets / vins :

Apéritif, poissons en sauce, riz de veaux, volailles, fromages de belle texture. Tartes aux fruits.



Commentaires de dégustation

Couleur : Belle couleur jaune pâle claire, reflets métalliques dorés.

Nez : puissant, agrumes mûrs, mandarine, abricot, citronnelle.

Bouche : légère et rafraichissante au départ qui devient tout à coup plus puissante, abricotée avec une pointe citronnée, melon, prune à l'alcool.

Belle puissance, presque enivrante. Peut supporter une dégustation après un vin rouge : c'est tout dire...

