



my winebox

464



Domaine du Pas Saint Martin - La Pierre Frite



Domaine	Domaine du Pas Saint Martin
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Saumur



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	La Pierre Frite
Millésime	2019
Cépages	100% chenin
Élevage	
Prix	9,90 € 9,50 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué La Fontaine, dans le vignoble de Saumur, au carrefour de l'Anjou Blanc et de l'Anjou Noir. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 Ha de vignes selon un mode de culture biologique.

« Si le vin relie les Hommes entre eux, la Terre et particulièrement la culture de la vigne relie les générations entre elles. Je récolte aujourd'hui des vignes plantées par mon grand-père et mon arrière-grand-père et je plante aujourd'hui des parcelles que l'on vendangera encore je l'espère dans deux générations. Ce métier a quelque chose de magique ». Laurent Charrier – Vigneron de son domaine.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un or pâle assez clair à reflets verts. Le cépage Chenin peut produire les vins les plus moelleux comme les plus tendus. Ici, pas de sucre et un très bel équilibre en bouche. A la dégustation, on trouve une belle tension pour ce très joli blanc bio, droit et vif. Vivacité, fraîcheur et minéralité font tout le charme de cette cuvée de Laurent Charrier.

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire après un carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2024. A coup sur un maître achat de Mywinebox.

Température de consommation idéale: 10-12°C.

Accord Mets vin: Se boit très facilement seul à l'apéritif. Il accompagnera aussi parfaitement un plateau de fruits de mer, un poisson cru (notre ami Jordan de chez Beaucoup Fish le sert avec un saumon gravad lax et l'accord est parfait) ou un rouget poêlé au fenouil.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Cocorico, un belge décroche le titre de Master of Wine

Et pas n'importe quel belge puisque c'est tout d'abord un liégeois et que c'est notamment grâce à lui que nous avons déjà pu faire partager quelques très belles cuvées à nos clients abonnés. Il s'agit de Christophe Heynen. Depuis 20 ans, la Belgique n'avait plus eu un Master of Wine, discipline dont l'exigence et la philosophie évoqueraient presque l'école Poudlard d'Harry Potter. Parrainages, multiples examens, dégustations en cascade, à l'aveugle, voyages aux quatre coins du monde, le tout sur 3 ans, le défi est surhumain!

Mais de quoi s'agit-il, exactement? Créé en 1953 par la Vintner's Company, société historique anglaise de commerce du vin et par la Wine and Spirit Association, le Master of Wine, ou MW, est une certification déléguée par l'institut éponyme, basé à Londres. Aujourd'hui indépendant, l'Institut est devenu une sorte de cercle, de club à l'anglaise qui vise à promouvoir l'excellence, le partage et la connaissance dans tous les domaines liés au vin, de son histoire, de la culture de la vigne à l'œnologie et au commerce, et cela à l'échelle mondiale. 280 gentlemen et 131 "gentlewomen", puisque l'Institut se targue désormais d'accueillir de plus en plus de femmes en son sein. L'Institut défend dans sa charte des valeurs d'intégrité, d'honnêteté et d'honneur.

Selon Christophe Heynen, le titre est reconnu comme le plus prestigieux à travers le monde, de par le niveau de compétence et de réputation de ceux qui l'ont obtenu. Beaucoup étaient ou sont devenus des références dans leur partie, grands vignerons (Olivier Humbrecht, en Alsace, Norrel Robertson, à Calatayud), journalistes (Jancis Robinson, par exemple), etc. Certains se sont vus confisquer leur sésame. Pancho Campo, par exemple, un journaliste et critique, suspecté de recevoir des dessous-de-table pour accorder de bonnes notes à tel ou tel domaine. Inenvisageable selon l'éthique des MW. Et selon celle de Christophe évidemment. Le titre défend dans sa charte des valeurs d'intégrité, d'honnêteté et d'honneur. Très Old England.

Félicitations à lui car vouloir devenir Master of Wine, dans le monde du vin, c'est la quête du Graal, c'est courir après une impossible perfection des connaissances, tendre vers un absolu: tout, mais alors tout savoir sur le vin! Devenir Master of Wine, c'est être le nouveau Maître Jedi de cette nébuleuse complexe, mouvante et passionnante qu'est l'œnologie. Seuls les meilleurs y parviendront.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be