



Domaine Labbé - L'Authentique



Domaine	Domaine Labbé
Pays et région d'origine	France - Savoie
Dénomination	AOP Savoie



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	L'Authentique
Millésime	2023
Cépages	100% Jacquère
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	10,40 €
	9,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Depuis 2004, les cousins Jérôme et Alexandra Labbé exploitent près de 10 ha au pied du Mont Granier à la Croix Verpy sur de jolis coteaux de Chapareillan incliné à 30 %. Les vignes plantées sur les éboulis calcaires du Mont ne donnent cependant pas beaucoup de raisins. « Au printemps, nous passons du temps à l'ébourgeonnage ; les années de soleil, les vignes sont en souffrance et se régulent toutes seules », remarque Alexandra Labbé. Suivez son cousin Jérôme à la vigne et vous comprendrez que, pour eux, rien n'est plus précieux que la vie du sol. Les sols sont désherbés mécaniquement à l'aide d'une tondeuse multifonction bricolée par le vigneron. « Avec le même outil, je tonds entre les rangs et entre les ceps en un seul passage. C'est un gain de temps et surtout, ça évite de tasser les sols ».

Caractéristiques du vin

Le vin a une robe quasi blanche et très limpide. Le nez est délicat et intense. On y découvre des notes de buis, de fleurs blanches et une touche citronnée. La minéralité est parfaite. Une attaque gustative sur la vivacité, une bouche droite qui laisse une impression de fraîcheur typique de l'appellation.

Consommation et garde

Vin à boire jusque 2026. Carafez le 20 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 9-11°C

Accord Mets vin:

A déguster sur certaines spécialités savoyardes à base de fromage (fondue, raclette, tartiflette, etc.) pour rafraîchir le palais. La moitié de la bouteille dans la fondue, le reste et la seconde bouteille dans le palais!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le rôle des grandes maisons de Champagne!

Les maisons de champagne, tel Laurent Perrier, Veuve-Cliquot, Pommery,... sont au cœur de l'industrie du vin effervescent, incarnant le prestige, le luxe et le savoir-faire séculaire. En 2023, elles ont expédié 216,7 millions de bouteilles, soit plus des deux tiers des 299 millions produites dans la région de Champagne, un terroir exceptionnel de 34 200 hectares répartis sur 319 communes. Avec un chiffre d'affaires global de 6,4 milliards d'euros, dont 5 milliards générés par les maisons, elles dominent largement le secteur, notamment à l'exportation, où elles réalisent 86 % des expéditions et 90 % des revenus liés. Les États-Unis se positionnent comme leur premier marché international, absorbant 26,9 millions de bouteilles suivis par le Royaume-Uni et le Japon.

Les maisons de champagne se distinguent nettement des vignerons indépendants par leur envergure, leur rôle et leurs stratégies. Là où les vignerons, souvent propriétaires-récoltants, se concentrent sur une production artisanale et limitée, les maisons travaillent à grande échelle, s'approvisionnant auprès de milliers de vignerons pour garantir la constance et le volume de leurs cuvées. Cela leur permet de développer des marques mondiales et d'investir massivement dans le marketing, les partenariats prestigieux et l'innovation. En revanche, les vignerons indépendants séduisent par leur ancrage local et leur capacité à produire des champagnes singuliers, souvent en petites quantités, mettant en avant la diversité de leurs terroirs. Cette complémentarité enrichit le paysage champenois, où authenticité et excellence coexistent.

Même en période de baisse des ventes, les grandes maisons maintiennent leur rentabilité en augmentant le prix de leurs bouteilles, une stratégie qui reflète leur position de force et la fidélité de leur clientèle. Au-delà de leur rôle économique, elles incarnent un art de vivre, associant patrimoine et innovation pour faire du champagne non seulement un produit de luxe, mais aussi un ambassadeur culturel de la France dans le monde entier.

Il va de soi que, s'agissant de Mywinebox, bien que nous reconnaissons le rôle primordial de ces grandes maisons pour l'ensemble de la région, nous privilégions toujours le travail des petites structures. Ces dernières permettent de révéler toute la richesse et la diversité des terroirs, ainsi que les spécificités des conditions climatiques, plutôt qu'un goût standardisé, comparable à celui d'un "Big Mac".

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