



449


my winebox

Louis Maurer - Pure Souche



Domaine Domaine Louis Maurer

Pays et région d'origine France - Alsace

Dénomination Vin de France



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Pure Souche

Millésime 2018

Cépages 50% Sylvaner complété par du Pinot Gris, du Riesling et du gewurztraminer

Elevage Elevage en cuve

Prix 14,50 €

13,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Petit-fils d'Albert, Louis est le digne descendant d'une lignée de vignerons alsaciens. Il apporte néanmoins sa patte en faisant des cuvées nature assez exceptionnelles comme son Gewurztraminer de macération « L'étrange Orange » ou la cuvée que nous vous proposons ici, le « Pure souche ». Pour les amateurs, nous vous conseillons aussi vivement son 100% Pinot Noir qui est une quille de folie (disponible sur demande). Il cultive maintenant seul 3Ha que son papa lui a cédé il y a quelques années.

Caractéristiques du vin

D'une belle robe un peu trouble car non filtré et avec une petite note orangée. Le nez révèle des notes de pétale de rose, de l'orange confite et des arômes épicés. La bouche est droite, gouleyante, avec une finale sapide et minérale. Vous pourriez y trouver un petit côté perlant. Si cela vous dérange, carafez le 15-30 minutes. Il disparaîtra aussitôt. Un très beau vin nature qui ne dévie pas dans l'excès mais qui vous permettra d'avoir une bonne idée du travail de Louis, une jeune étoile montante de l'Alsace qui, nous en sommes convaincus, deviendra une référence dans un futur proche.

Consommation et garde

A boire maintenant après une ouverture de 30 minutes. Il se conservera jusqu'en 2023 mais il n'y a pas vraiment d'intérêt selon nous car c'est vraiment un vin à boire sur son fruit.

Température de consommation idéale: 11 à 13 °C

Accord Mets vin: Il sera parfait sur toutes les cuisines asiatiques, avec un magret de canard au poivre de Sichuan ou alors simplement avec un fromage à pâte dure de type Salers, Laguiole, ou Cantal par exemple!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Vins bio, biodynamique ou naturel, quelle différence ?

Pour ne plus confondre vin bio, biodynamique et vin naturel, voici une présentation succincte et pédagogique de ces 3 types de vin respectueux de l'environnement. Attention, nous sommes convaincus qu'un vin bio/biodynamique/nature ne veut pas nécessairement dire bon vin. La réciproque est également vraie. Même si de façon logique, un vin élaboré en respect de la nature et de son terroir ne peut être que la condition nécessaire pour réaliser de grands vins.

Depuis 2012, le vin bio est réglementé par un cahier des charges européen. Il garantit que les vignes n'ont été traitées par aucun produit chimique, pesticide, herbicide ou désherbant depuis 4 ans au moins. Pour la fertilisation, seuls les produits naturels sont autorisés. Enfin, concernant le travail de vinification dans les chais, l'ajout de produits œnologiques est autorisée s'ils sont certifiés bio (Leuures, bactéries, enzymes, acide tartrique...). Les doses maximales de soufre autorisés pour les vins bio vont de 100 à 370 mg/litre.

La biodynamie, quant à elle, est basée sur les écrits du philosophe et agronome autrichien Rudolph Steiner. Cette méthode de viticulture représente une étape supérieure et plus naturelle par rapport à l'agriculture biologique. Ses principes fondamentaux sont : une amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales ; l'application de ces préparations à des moments précis en fonction des cycles de végétation de la vigne et en rapport avec le calendrier lunaire et planétaire ; le travail du sol par des labours et des griffonnages. L'ajout de produits pendant la vinification est très limitée et les doses de souffres autorisées sont au maximum de 90mg/litre.

Deux certificateurs importants régissent la production de vins biodynamiques : Demeter et Biodyvin.

Le vin naturel ou vin nature, enfin, est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Il est issu de raisins travaillés en Agriculture Biologique ou Biodynamique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles et lors de la vinification le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité. Les doses maximales de soufre (SO₂) total tolérées sont de 30mg/l pour les rouges, 40mg/l pour les blancs. Le vin naturel n'est pas reconnu par les autorités mais il y a une définition admise et suffisante mise en mots par l'Association des vins naturels : « tous les vins naturels ne sont pas des vins sans soufre ajouté et tous les vins sans soufre ne sont pas des vins naturels ».

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...)

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



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

www.mywinebox.be