



Domaine Régis Minet
— Lucia Mineur-Billet —

BYZANCE 2022

Cépage

Sauvignon Blanc

Age des vignes

En moyenne 35 ans

Nom de la parcelle

Les Porcheronnes

Terroir

Argilo-calcaire, terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols.
Ebourgeonnage. Effeuilage selon les années.

Vinification

Le principe : une cuve = une parcelle. Toutes nos parcelles sont vendangées, vinifiées et élevées séparément, nous permettant de choisir pour cette cuvée, la plus représentative du millésime.
Un mode de vinification spécifique, dont nous gardons le secret, pressurage en pressoirs pneumatiques, à basse pression, fractionnement des jus (séparation des jus de fin de presse).
Vinification entre 14 et 20°C max pour préserver le potentiel aromatique, et élevage en cuves inox thermorégulées.

Élevage

Pas de fermentation malolactique. Minimum 12 mois sur lies fines. Batonnage.

Degré d'alcool

12,5

Caractéristiques de la cuvée

Mettre à l'honneur chaque année une nouvelle parcelle : celle qui reflète la singularité du millésime. 2022 célèbre la terre des Porcheronnes. Un terroir argilo-calcaire, une superbe récolte, une méthode de vinification audacieuse, pour un Pouilly Fumé généreux et singulier, baptisé Byzance, comme un clin d'œil à la légendaire opulence de la célèbre cité Antique.

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com



Domaine Régis Minet

— Lucia Mineur-Billet —

Millésime

D'avril à septembre la chaleur et la sécheresse ont régné sur le vignoble. Seul le mois de juin nous a gratifié de pluies salvatrices. La vigne a su trouver dans le sol les ressources nécessaires, pour nous offrir des raisins magnifiques et des vins d'un incroyable équilibre entre fraîcheur, richesse, complexité et vivacité.

Découverte sensorielle

Couleur : or pâle avec des reflets verts. Éclat brillant.

Nez : d'une grande richesse avec des notes d'orange confite et d'amande amère, mêlées de vanille. Après aération la minéralité et la fraîcheur s'expriment pleinement, avec le citron vert, la clémentine et la bergamote.

Bouche : une attaque ronde et souple de litchi et de rose, une évolution acidulée et charnue.

Final : long et voluptueux.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

A partager à l'apéritif avec des gougères tièdes, des noix de Saint Jacques snackées, ou une tarte aux abricots rôtis.

Temps de garde

Peut se boire sur la jeunesse, mais grâce à son mode de vinification particulier, de belles choses attendent ceux qui sauront patienter plus de 5 ans.

&&&&&

Histoire du domaine

Une histoire de famille depuis le XVIIIème siècle. A 17 ans Régis reprend le domaine de 3 hectares, suite au décès brutal de son père. En 2021 il le transmet à Lucia.

Caractéristiques du domaine

12 hectares situés sur la commune de Pouilly sur Loire.

Cépage unique : Sauvignon Blanc.

Vignes travaillées dans le respect de la biodiversité.

Terroirs : marnes Kimméridgiennes, terres blanches (calcaires de Villers), caillottes.

Cuverie et matériel à la pointe de la technologie.

Vinifications préservant l'identité des terroirs du Sauvignon Blanc.

&&&&&

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com