

Cuisine et Vins

DE FRANCE

HORS SERIE - SPECIAL VINS Août 2023



LOIRE QUINCY-REUILLY

QUINCY



DOMAINE PIERRE DURET Quincy 2022,

Comment résister à ce nez de sauvignon mûr évoquant les fruits exotiques ? Une belle définition aromatique qui s'accompagne d'une matière pleine mais pas écrasante. Beaucoup de finesse et d'équilibre en bouche pour ce vin élégant qui offre une finale élancée. L'ensemble charme par sa fraîcheur. Bien bâti, ce vin fera merveille sur une salade de crevettes et mangue.



JEAN-MICHEL SORBE Quincy 2022,

Ce vin assume ses origines. Le nez présente un côté légèrement variétal, le sauvignon évoquant la feuille de cassis. On est ensuite séduit par une vraie netteté en bouche grâce à une acidité lavante qui encadre une matière tapissante. Les notes de pêche laissent progressivement la place à une pointe de pamplemousse et de fruits jaunes sur la finale dotée d'une allonge intéressante.

REUILLY



JEAN-MICHEL SORBE La Commanderie 2020

Intégré à la Maison Joseph Mellot depuis plusieurs années, ce domaine a produit ici une cuvée intéressante, où la puissance de matière donne une sensation de plénitude en bouche. Le vin, qui a été vinifié en fûts de chêne, a bénéficié de bâtonnages pendant son élevage. Il en retire une véritable onctuosité qui accompagne des notes exotiques et de fruits blancs. Un vin de gastronomie.