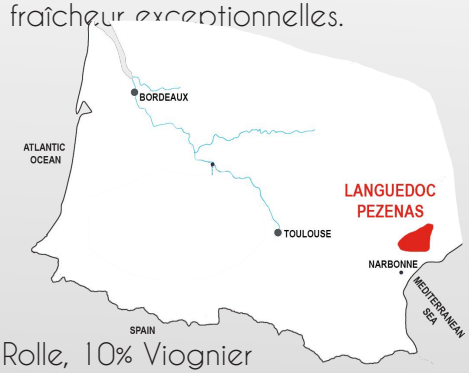
Le Domaine - Blanc

2021

L'année 2021 restera dans les mémoires comme une année particulière, marquée par une forte instabilité météorologique. L'état général du vignoble a été difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants et d'une vigilance accrue que nous avons pu préserver toutes les qualités du vignoble. Le millésime 2021 est assez tardif mais l'état sanitaire des baies est très bon, bien que plus petites que les années précédentes, leur teneur en sucre est remarquable, et les nuits fraîches ont permis de conserver des taux élevés d'acide malique et une belle maturité phénolique. Ces conditions climatiques inhabituelles nous offrent un millésime surprenant, avec une minéralité et une fraîcheur exceptionnelles.



APPELLATION
AOP Languedoc

CÉPAGES
60% Roussanne, 30% Rolle, 10% Viognier

VINIFICATION
Les raisins sont cueillis de nuit, amenés rapidement à la cave pour être pressés. Le jus est placé dans une étable à 8°C pendant un minimum de cinq jours avant le débourbage et la fermentation. La Roussanne est fermentée en barriques neuves, le Rolle et le Viognier sont fermentés en cuve inox. A la fin de la période de fermentation, les vins sont soutirés et élevés sur lies fines avec suspension fréquente de ces dernières.

DOMAINE DE NIZAS
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897

TERROIR
Basalte et Villafranchien

DENSITÉ
4444 pieds/ha, gobelet

AGE DES VIGNES
30 ans

RENDEMENT
40 hl/ha

PREMIER MILLÉSIME
2018

AWARDS

Vintage 2020

90 ** pts
MIQUEL HUDIN

90 pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2019

91 pts
Wine&Spirits

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Bouquet intense de mandarines, de fleurs et de notes d'agrumes. Son acidité délicate et brillante, sa rondeur et sa finale vive le rendent très accessible même à un stade précoce. Le terroir de Pézenas contribue à son nez intense, sa fraîcheur et sa minéralité.

ACCORDS METS-VIN
Poissons grillés, turbot, lotte, fruits de mer, bouillabaisse et autre cuisine méditerranéenne.