

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



DOMAINE PERNA BATUT

Première émotion – Alain Leroux

AOP Muscat de Saint-Jean de Minervois



Le Domaine Perna Batut, propriété familiale de Martine et Michel Poudou avec deux autres amis vignerons (Alain Leroux et Julian Lopez), est cultivé depuis le début des années 1990 en agriculture biologique en AOP St Jean de Minervois. La plus petite AOP muscat de France (seulement 200 ha) est un haut plateau pierreux situé à 45 km au nord de Béziers.

Sur les 6 ha 50 du domaine, tout est fait à la main. 5.000 pieds par hectare en moyenne, des rendements qui n'excèdent jamais 20 hl/ha, pas d'herbicides au vignoble, fumures uniquement organiques, pas de levures et d'enzymes à la cave ; le seul respect de la nature a permis aux muscats du domaine Perna Batut de figurer parmi les meilleurs.

Terroir : un sol très caillouteux argilo-calcaire.

Cépages : 100 % Muscat à petits grains

Récolte : 100 % manuelle,

Rendement : 15 hl / ha

Vinification : Pressurage direct puis débourbage à froid
Fermentation alcoolique puis mutage. Cette opération consiste à ajouter au mout en cours de fermentation un volume d'alcool neutre d'origine vinique (de l'ordre de 5 à 10% en volume). Cette neutralité permet pour l'élaboration de Vins Doux Naturels de conserver tous les arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et d'assurer une stabilité physique et un équilibre exceptionnel.

Dégustation : Belle robe pâle. Le vin reflète bien la qualité des raisins et leur niveau de sucre : onctuosité, rondeur en sont les caractéristiques, le tout atténué par la fraîcheur que confère le terroir « de montagne » de l'appellation. Fleurs blanches avec quelques notes de mandarine.

Accords mets et vins : seul à l'apéritif ou il accompagnera des desserts contenant une certaine acidité : tarte à la rhubarbe, tarte citron etc.

