

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE COMBE BLANCHE

Roussanne - Guy Vanlancker

Vin de Pays de l'Herault

Sur le tableau noir de sa vie, il aurait dû être écrit "institut". Mais l'appel du soleil et l'envie d'autre chose ont été plus forts que tout et Guy Vanlancker a quitté la pluvieuse Belgique sitôt son diplôme en poche pour ancrer son destin de vigneron dans le superbe vignoble de La Livinière, première appellation village du Languedoc (1999).

Le domaine s'étend sur douze hectares. La cave, située en plein cœur du village, est ceinturée de murs épais provenant d'anciennes fortifications.

Cépage :

100% Roussanne

Terroir :

Argilo marneux exposé plein nord

Vendange :

Vendange manuelle

Vinification :

Ce vin est obtenu par pressurage direct. Le débouillage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°)

Dégustation :

Peu expressif au nez, cette Roussanne est magnifique en bouche avec ses riches nuances d'agrumes, de miel, de figue, de coing et de brioche. Son gras et sa rondeur en bouche sont les signes de la richesse, générosité et finesse de ce vin à l'extraordinaire longueur.

Accord mets et vin :

Poissons, fromages de caractère (*chèvres affinés*) et viandes blanches (*poulet aux morilles*)

