

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE MONTAHUC

Chemin du chêne – Chozas et Poudou

AOP Muscat de Saint-Jean de Minervois



Le Domaine Montahuc, propriété familiale des Poudou & Chozas, est cultivé depuis le début des années 1990 en agriculture biologique. L'AOP muscat St Jean de Minervois est la plus petite appellation de muscat de France avec seulement 200 ha et s'étend sur un haut plateau pierreux 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

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 moût 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.

