

SAUVIGNON BLANC

Cave du Vieux Village

○ LE SURPRENANT



Cépage

Sauvignon Blanc



Millésime

2021



Vignes

Ventône



Service

12-14°



Élevage

Inox



Sol

Calcaire



Alcool

13,7 %



A déguster

2022 à 2028



Production

Intégrée

En deux mots

Le Sauvignon Blanc est un cépage international originaire du Val de Loire en France. Le test ADN du cépage révèle que c'est un enfant du Savagnin Blanc (Paien/Heïda) et un géniteur du Cabernet Sauvignon. On l'associe souvent à des arômes herbacés, voir de «pipi de chat» s'il est récolté en sous-maturité.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve le citron vert, la fleur de sureau et une fraîcheur typique du cépage.



Bouche

En bouche, l'attaque est surprenante par sa vivacité. C'est un vin nerveux, avec du caractère. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez. La finale est longue et intense !



Viande

Poulet sauce satay



Poisson

Moules frites



Végétarien

Soupe de nouilles au kimchi



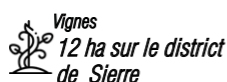
Fromages

Brebis

SAUVIGNON BLANC

Cave du Vieux Village

○ LE SURPRENANT



Le cerf de Noës

Le brame du cerf de Noës s'est fait entendre pour la première fois en 1984, le soir où Jean-Pierre Monnet et son père créent leur première cuvée, à partir de 500 litres d'Humagne Rouge. Comme ce cépage est réputé pour sublimer les plats de chasse, ils décident d'ajouter un cerf sur leurs étiquettes. Celui-ci deviendra le symbole de la cave du Vieux Village.

Depuis 2015, Lionel, le fils de Jean-Pierre, rejoint la meute de la cave familiale. L'entente père-fils fonctionne bien, même si, parfois, ces deux personnalités fortes ruminent chacune de leur côté. Au final, c'est toujours le sens du partage et de l'accueil qui prime. C'est pourquoi, dans la cave du Vieux Village, tout le monde y trouve sa place. Même les petits artistes locaux profitent de cet espace pour exposer leurs chefs-d'œuvre durant les caves ouvertes.

Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire d'être un grand chasseur pour apercevoir le cerf de Noës. Ce dernier orne la nouvelle bâtisse en bois de la cave du Vieux Village. Construit en 2018 pour remplacer la cave originelle, ce nouvel espace permet non seulement de faciliter la production, mais aussi de recevoir plus de personnes. Cela tombe bien, parce que, chez les Monnet, il y a toujours du monde. Et, désormais, le brame du cerf laisse sa place aux éclats de rire et aux verres qui trinquent !

