

Jean Marie Berthier

GIENNOIS Blanc - Domaine de Montbenoit - 2017

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Domaine de Montbenoit, Blanc



D'une robe jaune d'or pâle, ce Coteaux du Giennois blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques (pamplemousse, fruits de la passion).

En bouche, l'attaque est souple et tendre, prolongée par une vivacité rafraîchissante qui équilibre la sensation de douceur. Les arômes sont bien présents.

Un vin friand, gourmand, pour une dégustation plaisir...

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces.

Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée.

Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs.

Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

SITUATION

Sur les coteaux de la Loire, entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares est en plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir. Les vignes sont plantées sur des coteaux de la Loire prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly.

TERROIR

Nos Coteaux du Giennois Blanc sont plantées sur les terroirs calcaires et argileux du village de Pougny et silex pour Saint Père.

Ces parcelles, très différentes apportent une grande complexité à nos vins.

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ELEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

Age moyen des vignes: 30 ans ans

SERVICE



Jean Marie Berthier

GIENNOIS Blanc - Domaine de Montbenoit - 2017

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Domaine de Montbenoit, Blanc



Servir entre 8 et 10°C
A boire dans les 2-3 ans.

ACCORDS METS-VINS

La plus agréable des compagnies pour découvrir ce vin :

A l'apéritif avec le fameux Crottin de Chavignol.

A table, coquillages, poissons en sauce, et autres crustacés sont ces meilleurs alliés.

AVIS & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseave**

14/20

"Les vins jouent le registre du fruit et de la tension en blanc."
Guide Bettane et Desseave des vins de France, 01/11/2017

**bettane +
desseave**

14.5

"Flaveurs d'agrumes que l'on retrouve au nez comme en bouche, longueur bien calibrée avec une finale joyeuse."
Guide Bettane et Desseave des vins de France, 01/09/2016

15/20

"Typé sauvignon, frais, gourmand, minéral, pamplemousse, finale très nette"
Le Point - 2272, 24/03/2016



"Guide Rouge de la RVF
Giennois Blanc 2013 - Domaine de Montbenoit"
La Revue du Vin de France, 15/09/2014

Coup de Coeur

"Coup de Coeur
Giennois Blanc 2013 - Domaine de Montbenoit"
Le Guide Hachette des Vins, 01/09/2014



88/100

"Giennois Blanc 2012 - Domaine de Montbenoit -
88/100 - Wine Enthusiast -

From vineyards just north of Pouilly Fumé, this is a fresh, fruity, herbaceous wine. It has a cool feel, gooseberry and grapefruit flavors and a touch of minerality. Drink 2014."

Roger Voss, Wine Enthusiast, 01/08/2014



Jean Marie Berthier

GIENNOIS Blanc - Domaine de Montbenoit - 2017

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Domaine de Montbenoit, Blanc



Argent

Or

"Médaille d'Argent, Paris 2014

Giennois Blanc 2013 - Domaine de Montbenoit"
Concours Général Agricole de Paris, 23/02/2014

Argent

"Médaille d'Argent, Bourges 2012

Giennois Blanc 2011 - Domaine de Montbenoit"
Concours des Vins de Bourges, 12/06/2012

86/100

"Vin blanc sec - Coteaux du Giennois A.O.C.

Giennois Blanc 2011 - Domaine de Montbenoit

Robe jaune clair brillant. Nez plaisant, agrumes et fruits blancs mûrs, touche florale. Attaque souple, bouche tendre, enveloppée, mûre, gourmande, terminant sur une note de fraîcheur. Vin de charme, à servir sur une cuisine asiatique."

Guide Gilbert & Gaillard 2013, 15/05/2012

"Hors Série - Sommeliers International - Mai 2012

Giennois Blanc 2010 - Domaine de Montbenoit"

Sommeliers International - p253, 15/05/2012

85/100

"Vin blanc sec - Coteaux du Giennois A.O.C.

Giennois Blanc 2010 - Domaine de Montbenoit

Robe jaune pâle. Nez typé d'agrumes et de fruits exotiques (pamplemousse, fruits de la passion).

Attaque souple et tendre, prolongée par une vivacité rafraîchissante qui équilibre la sensation de douceur.

Les arômes sont bien présents. Vin plaisir."

Guide Gilbert & Gaillard 2013, 24/04/2012

Bronze

"Médaille de Bronze - Féminale 2012

Giennois Blanc 2011 - Domaine de Montbenoit"

Concours des Féminales - Beaune, 15/04/2012

"Giennois Blanc 2010 - Domaine de Montbenoit

Un joli fruit en bouche, très typé sauvignon pour cette cuvée facile d'accès, tout en fraîcheur et vivacité."



vincod.com/I5BG6F

Jean Marie Berthier

GIENNOIS Blanc - Domaine de Montbenoit - 2017

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Domaine de Montbenoit, Blanc



Saveurs - Mars 2012, 01/03/2012

Or

"Médaille d'Or Angers 2012

Giennois Blanc 2011 - Domaine de Montbenoit"

Concours des Ligiers - Angers, 06/02/2012

