



DOMAINE DE MONTCY



Domaine de MONTCY, Licorne, AOP Cour-Cheverny, Blanc, 2020

AOP Cour-Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France

Produit à 100% à base de Romorantin (le cépage unique de Cour-Cheverny, dont l'origine remonte à la Renaissance). Un élevage en fûts méticuleux magnifie les arômes de ce cépage d'exception et en fait un très grand vin sec long, persistant et minéral. La cuvée signature du Domaine de Montcy.

PRÉSENTATION

Le cépage Romorantin a été introduit dans le Loir-et-Cher par François Ier en 1517. Il s'agit de l'un des cépages les plus rares de la planète, puisqu'il n'en existe que 70 hectares plantés sur Terre, essentiellement aux alentours du Château de Chambord. L'AOC Cour-Cheverny a d'ailleurs pour projet de matérialiser ce lien avec François Ier, Chambord et la Renaissance pour devenir l'AOC Chambord.

LE MILLÉSIME

2020 a fourni des conditions climatiques optimales pour donner un très grand millésime. Déjà très agréable, ce vin se bonifiera harmonieusement pendant 10 ans.

SITUATION

Sol argilo-calcaire

À LA VIGNE

L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique biodynamique (certifié depuis 2015), qui nous dispense d'utiliser des pesticides et des engrais chimiques. Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité par nos pratiques culturales, comme l'ont théorisé les pionniers de la biodynamie.

ÉLEVAGE

Élevage en demi-muid

CÉPAGE

Romorantin 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5000
Superficie du vignoble: 0.5 ha
Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 25 ans
Élevage en fût: 12 mois
Sucre résiduel: 1 g/l
Acidité volatile: 0.50 g/l
Acidité totale: 3.9 g/l
SO2 free: 10 mg/L
SO2 total: 66 mg/L

SERVICE

Servir en carafe légèrement rafraîchi. Ce vin gagne à être dégusté à partir de 3 à 5 ans.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



ASPECT VISUEL

Jaune doré

AU NEZ

Légèrement boisé avec des notes de rhubarbe et de pomme

EN BOUCHE

Attaque ronde et puissante, long en bouche soutenue par une grande minéralité. Arômes d'agrumes, d'amandes, de fleurs blanches et de cire d'abeille

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec une pintade, des Saint Jacques ou avec des poissons en sauce. Ce vin est idéal avec un accompagnement à base de végétal noble comme le poireau. Un accord remarquable avec la sauce soja qui permet de le déguster sur une cuisine "fusion" à dominante asiatique, notamment japonaise. Un accord encore plus surprenant avec la choucroute, qui est un plat particulièrement difficile à accorder.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Crustacés, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"90/100 Licorne, un blanc civilisé par un élevage sous bois qui souligne la puissance structurée du Romorantin. Finale finement amère. Pour la table en hiver."

Revue du Vin de France, N°647, février 2021, Dossier spécial biodynamie

90/100

"Un jus subtil, aux belles notes d'agrumes et d'amande bien soutenues par son élevage, avec une texture en relief et un léger grain de tanin. Un vin inhabituel, paré pour la table, sur une volaille au thym ou un poisson en sauce."

Véronique Raisin, Le Figaro Vins, 23 mars 2022

JAMES SUCKLING.COM

89/100

"Simple and straightforward with baked apples, quince zest and baked lemons on the nose. Medium body with a soft and fruity character on the palate. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink now."

James Suckling, 04/01/2024

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16++/20

"This is a bit like smoked Maldon salt and smoked mushrooms. Licorice. Lean, sparse, striking. A bitter finish. Long but uncompromising. I wonder if, because of the barrel ageing, the wine would benefit from more bottle ageing? (TC)"

Tamlyn Currin, Jancis Robinson, 01/12/2023

