



# DOMAINE DE MONTCY

## Licorne 2020

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

La cuvée signature du Domaine.



### PRÉSENTATION

Le nom "Licorne" rappelle l'animal mythique de la Renaissance, époque de la création par hybridation du cépage Romorantin - cultivé aujourd'hui à hauteur d'environ 70 Ha essentiellement aux alentours du Château de Chambord et dont nous avons la chance de posséder 4 Ha au total sur notre domaine, il nous semble aussi rare de boire une Licorne que de voir une Licorne !

### 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

Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité dans nos pratiques culturales. L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique.

### ÉLEVAGE

Un élevage en fûts de chêne méticuleux magnifie les arômes de ce cépage d'exception et en fait un très grand vin sec long, persistant et minéral.

### CÉPAGE

Romorantin 100%

### 13 % VOL.

Contient des sulfites.

### 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: 24 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

Or pâle, limpide, reflets brillants

### AU NEZ

Légèrement fumé avec des notes mentholées puis de rhubarbe et d'abricots secs.



## EN BOUCHE

Une attaque subtile et puissante, des arômes de cire d'abeilles et une persistance aromatique longue, soutenue par une grande minéralité. Un bel équilibre.

## ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal à déguster avec des Saint Jacques déglacées au Noilly Prat.

Un accord remarquable avec la sauce soja vous permettra de le déguster sur une cuisine "fusion" à dominante asiatique ; de le découvrir avec des poissons snackés, du sésame ou encore des shiitakés. Concernant les fromages, vous l'associerez avec un Comté affiné ou une Mimolette vieille.

A tester avec une tarte aux noix dorée et croustillante.

## 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

JAMESUCKLING.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. Liquorice. 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

