

Domaine Félines
Jourdan



8 Av. de Thau,
34 850 Pinet

' PATIENCE '

Cuvée Félines, 2022

UNE DEMARCHE COLLECTIVE

- Patience est un projet encadré par le collectif
- Il a été imaginé et bâti par plusieurs acteurs de l'AOP Picpoul de Pinet
- Depuis 2018, ce projet est reconduit de millésime en millésime
- Grâce à l'implication des vignerons, il est possible de déguster une verticale qui permet d'affirmer la viabilité du concept.



ENCADREE

- Des sélections parcelaires et une sélection des jus
- Des maturités plus poussées que sur un Picpoul de Pinet traditionnel
- Une vinification spécifique, le producteur est libre d'expérimenter
- Un élevage de six mois minimum, sur lies, avec ou sans bâtonnage
- Le seule restriction du mode d'élevage est la dominance de notes boisées à la dégustation.

UNE SELECTION PARCELLAIRE

Claude Jourdan récolte sur la parcelle nommée « Félines ». La plus proche du Bassin de Thau, elle nous offre des raisins d'exceptions ! C'est une petite plaine en pente douce, proche d'une réserve ornithologique, le sol est composé de molasses à esquilles calcaires. Les entrées maritimes après le 15 août et la fraîcheur des brumes nocturnes se combinent parfaitement pour une maturité optimale !

UNE VINIFICATION SPECIFIQUE

Vendangées de nuit, les baies de raisins sont pressées directement. Le jus transformé en vin est ensuite élevé sur lies fines et bâtonné régulièrement pendant 6 mois en cuves inox thermo-régulées.

Acidité :	4.02 g/L	ph :	3.28
Alcool :	13.5 %		
Volume :	200 hl	/	26 666 cols
Rendement :	55 hl/ha		
Prix de vente :	13.20 €		

UN VIN GASTRONOMIQUE

Ah cette maturité évidente dès que l'on pose son nez au-dessus du verre, un registre gourmand et généreux. On a envie de volume de poids et de texture ! Ici pas question de mettre en opposition le vin et l'assiette mais plutôt de pousser les curseurs à leur maximum. Alors imaginons une tomme de chèvre maturée un peu plus de trois semaines à coté de laquelle on servirait un miel de fleurs infusé au poivre blanc. Tout cela associé à une fougasse aux graines d'anis juste tiède. Une identité sudiste, solaire et épicée se révèle alors !



En partenariat avec Alexandre Freguin, meilleur sommelier du Royaume Uni 2018 et juge chez Decanter