



MATTHIEU MABILLOT

Cette appellation n'est pas encore très connue mais on y trouve des vins intéressants. C'est un domaine prometteur, géré aujourd'hui par Matthieu Mabillot. L'élevage est réalisé sur lies fines pendant 4 mois environ et il s'ensuit un bâtonnage. Cela donne un très beau vin blanc sec, minéral, avec des notes florales et d'agrumes. La bouche possède une attaque souple qui se prolonge dans la fraîcheur et l'acidulé. La matière est homogène et structurée et en final, une note nerveuse se révèle qui se termine par un retour plaisant sur le fruité. Un vin donc de plaisir, désaltérant, flatteur, que l'on appréciera en apéritif ou sur des crustacés ou des coquillages. On le laissera reposer entre 2 et 5 ans.

À 2 ans, on le servira avec des encornets à l'escabèche. Avec sa tonicité et sa matière vive, le vin est suffisamment imposant et structuré pour jouer avec la texture de l'encornet tandis que les arômes de la tomate du plat laisseront une note fraîche et acidulée en bouche.

Avec un saumon fumé condimenté d'aneth et de yuzu, un vin de 3 ans gommara le gras du saumon et fera ressortir ses notes fumées. L'aneth et le yuzu seront des détonateurs en accord avec la vivacité du vin. On le proposera aussi avec des huîtres à la vapeur parfumées au vin Shaoxing et au gingembre rapé : le gras de l'huître sera plus prononcé par la cuisson tandis que son iode aura changé de caractère. Ses parfums marins seront rafraîchis par le Shaoxing et le gingembre. Le vin quant à lui, apportera sa fraîcheur propre à son caractère, un acidulé bienvenu, une structure solide qui soutiendra la matière parfois difficile des huîtres cuites, et enfin, sa finale fruitée donnera beaucoup de plaisir jusqu'à la fin de la dégustation.