

LANDÉDA

Vin. Un Pouilly-Fuissé mûri dans les cages à ormeaux

25 octobre 2010



Il existe, dans l'aber Wrac'h, des chambres d'hôtes un peu particulières: les jeunes ormeaux de France Haliotis hébergent, depuis six mois, dans leurs cages immergées, 240 bouteilles de Pouilly-Fuissé vignes blanches 2008! L'accueil y est respectueux, quelques monovalves allant jusqu'à nettoyer l'extérieur des flacons.

Saveurs enrichies d'iode

Jeudi après-midi, Roger Saumaize et Christine Michelin, qui cultivent le domaine Saumaize Michelin en Bourgogne, sont venus les sortir de l'eau et en déguster quelques unes avec un groupe d'amis. Fermées par un bouchon de liège ou de verre, elles ont offert aux palais quelques belles différences. Dans le premier cas, les saveurs s'étaient enrichies de l'iode environnante, la matière permettant l'échange gazeux. Dans le second, le goût était plus rond, le vin étant resté sans influence extérieure. «Notre terroir a en mémoire des sédiments marins, cette initiative est donc un juste retour pour finaliser notre vin», expliquait Christine Michelin, montrant quelques fossiles de moules, ormeaux et autres animaux marins récoltés au pied de la roche de Solutré, voisine de ses vignes. Les bouteilles ont été exposées au «Marché aux vins et gastronomie de nos régions» du lac des Trois-Curés, à Milizac, ce week-end.

Photos

