



Paris Frivole

🏠 Home › Vins › Les Monts Damnés 2016 – un Sancerre d'exception signé Fournier...

🕒 13 octobre 2022 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Les Monts Damnés 2016 – un Sancerre d'exception signé Fournier Père & Fils

La terre est une mère nourricière pour tous les êtres vivants. Les feuilles, les grappes et les ceps de vigne sont la partie émergée de l'iceberg. Ils rencontrent le vent, le soleil et la pluie en direct. En revanche, ce qui se trame sous terre demeure un mystère pour le commun des mortels.

La vigne est immobile, enterrée jusqu'au cou, solitaire mais avide de contact. Et c'est le vigneron qui règne en maître pour qu'elle exprime le meilleur d'elle-même, dans les meilleures conditions possibles.

*Voici un vin qui a fait l'objet du plus grand soin : **Les Monts Damnés 2016.***



En effet, on murmure que le prestige de Sancerre culmine sur les Monts Damnés... Cette côte franche domine Chavignol (oui, il y a de bons fromages par là-bas...), renferme l'assemblage plus que parfait. Elle repose sur des marnes et du calcaire avec de petits coquillages. Le terroir se compose de deux sols distincts, les fameuses "caillottes" et "griottes"... L'exposition plein sud et la côte pentue, rendent le travail de la vigne ardu, et c'est bien pour cela que le mot "damné" apparaît dans le nom.

Bref, assez parlé, sol et météo, parlons de choses tout aussi concrètes : le plaisir des sens, la dégustation, la découverte.

Les Monts Damnés 2016 dévoile une robe d'un or limpide et brillant.

Le nez exprime des notes gourmandes fraîches et fruitées. Il y a une belle puissance aromatique avec des pointes d'épices douces, adoucies par des notes de fruits jaunes, de miel et de fleur d'acacia.

En bouche, place à la rondeur et à la vivacité. On retrouve la belle expression du fruit à chaire jaune avec le contraste des fleurs blanches.

L'avis de Paris Frivole : *à l'approche des Fêtes de fin d'année, pensez à anticiper vos cadeaux très en avance, vous gagnerez en sérénité ! Les Monts Damnés 2016 est une exquise référence à glisser sous le sapin ou à poser sur sa table de fête.*

Retrouvez cette cuvée élégante au prix conseillé de 34,90 euros chez vos cavistes les plus avisés.