



LIONEL GOSSEUME
Vigneron

CLIMAT
N°2 VIN DE FRANCE BLANC 2011

Climat N°2 est un vin blanc issu d'une sélection parcellaire stricte et de l'assemblage harmonieux de trois cépages : le Sauvignon Blanc, mondialement connu, le Menu-Pineau et le Meslier-Saint-François, cépage rare ayant quasiment disparu. Ce vieux cépage local a vu son territoire se faire grignoter par la star montante, le sauvignon. En reprenant le domaine, Lionel avait pris la décision d'arracher la parcelle de Meslier-Saint-François qui faisait de la résistance. Le hasard des vinifications en aura décidé autrement...

Fiche technique :

Appellation : Vin de France

Couleur : vin blanc

Cépages : Meslier Saint François, Menu-Pineau et Sauvignon Blanc

Titre alcoométrique : 12,5%

Sucres résiduels : 1 g/l

Sols : sable de Sologne

Age des vignes : 30 à 35 ans

Densité de plantation : 5900 pieds / ha

Rendement : 45 hl / ha.

Fermentation : fermentation à basse température de 3 semaines

Elevage : 28 mois en cuve et en barrique

Nombre de bouteilles produites : 1500

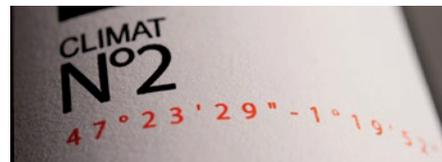
Conseil de service :

Température : de 11 à 13°C

A consommer à partir d'avril 2014

Commentaire de dégustation d'Henri Chapon, Meilleur Sommelier d'Angleterre, 3ème Meilleur Sommelier d'Europe

Henri Chapon : « Ne vous laissez pas déstabiliser par l'appellation Vin de France. La raison est simple, le Meslier Saint François, vieux cépage local, a tout simplement été oublié par les AOC et vin de pays du coin ! Lionel décida de ne pas arracher les quelques pieds présents sur le domaine mais au contraire de les utiliser pour sa cuvée haut de gamme. Et bien lui en a pris car le résultat est surprenant et délicieux. Au premier coup d'œil, la teinte or soutenue exprime la maturité du vin. Le nez de ce vin, riche et mûr, est agréablement marqué par des notes de miel d'acacias, de pommes au four et de pain d'épice. La bouche est droite, avec une grande complexité aromatique, une finale longue, ronde imprégnée d'un miellé très élégant, qui montre bien le potentiel du Meslier Saint François. Ce vin se doit d'être dégusté au moins une fois pour comprendre que parfois les vieux cépages, s'ils ne produisent pas d'importants volumes, peuvent néanmoins produire de grands vins. Il y a donc encore beaucoup à découvrir... A déguster entre 11 et 13°C, sur un poisson blanc en sauce crème, sur un fromage de chèvre frais ou sur tout ce qui vous fera plaisir ! »



6 chemin des étangs
41700 CHOUSSY
tél : + 33.(0)2.54.71.55.02
portable : + 33.(0)6.72.50.16.47
info@lionelgosseume.fr
www.lionelgosseume.fr