

L'essence des cépages révélée par l'argile

Inspiré de l'assemblage Presto, Eïdos se veut pur, au plus près de ce qu'il rassemble — le minéral, le végétal. L'argile, son lieu de naissance, dévoile l'essence de chacun des cépages ainsi que la particularité du millésime. D'où le nom Eïdos, un concept philosophique qui désigne ce qui est vu — la forme, l'apparence d'une chose — notre perception, la vision, et ce que nous pouvons en connaître.

Le Millésime

Un millésime riche et fragile, à qui il a fallu du temps, presque 2 ans d'élevage. Cet assemblage s'appuie sur les éléments structurants de chacun de ses cépages complémentaires.

La Vigne

Melon de Bourgogne 40%, Folle Blanche 26%,
Chardonnay 34%

Vallée de la Loire / Orthogneiss, Granite et Schistes
Guyot simple Poussard
Ecocert / Biologique
Vendanges uniquement manuelles

Le Chai

Les raisins sont pressés directement.
Presse pneumatique.
Fermentation avec des levures indigènes uniquement.
Élevage en amphores pendant 22 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 45 mg/l
Soufre libre: < 10 mg/l
Alcool: 12 %
Vin de France.



La Dégustation

Un vin expressif, salin, long et décidément présent. Nez nuancé, du floral à l'herbacé et une jolie touche toastée ; en bouche, la matière riche et multistratée du millésime est portée par une trame tendue et une finale très iodée.

La Table

Des fruits de mer avec du corps : homard grillé, noix de Saint-Jacques au beurre, oursin, langoustines. Les huîtres crues, bien sûr, mais aussi des préparations chaudes comme un gratin de fruits de mer. Des poissons de caractère tels que le turbot, le flétan, la lotte. Pour des accords encore plus remarquables, tentez des plats aux notes umami prononcées comme un poisson glacé au miso, un bouillon dashi, ou un comté affiné si l'on s'oriente vers les fromages.

Servir frais, environ 10–12°C