

Un moment de bascule, une décision, un contexte

En philosophie, Kairos symbolise un moment opportun lié à une décision et un contexte, comme ce Gamay, issu de ma première saison de taille au Domaine de la Providence. Une petite parcelle vallonnée, entourée d'arbres, de haies et d'un cours d'eau. Ce Gamay sur Schistes et Granite est vif, franc, énergique — il est la sève rare de ces vieilles vignes de Gamay âgées de 70 ans.

Le Millésime

Un millésime de gel, comme pour Philia. Rendement de circonstances – 15 hl/ha seulement. Vendange tardive début octobre, tri à la vigne (grappes émondées), puis tri au chai avant égrappage intégral.

La Vigne

Gamay 100%

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

Le Chai

Égrappée manuellement, cuvaison 7 jours.
Presse pneumatique.
Fermentation avec des levures indigènes uniquement.
Élevage en amphores pendant 14 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 17 mg/l
Soufre libre: < 10 mg/l
Alcool: 12 %
Vin de France.



La Dégustation

Une robe qui promet la finesse et le vin s'y livre : cerise, églantine, violette, des tannins soyeux et fondus et une finale subtile et fraîche, mais aussi très longue, digne d'un Gamay vieilles vignes. Un vin qui pinote et mérite d'être apprécié dans toute son évolution.

La Table

Poulet rôti, pintade, magret de canard rosé. Lapin à la moutarde ou aux herbes. Charcuterie — jambon cru, saucisson, rillettes.
Saumon ou thon grillé ou en tataki. Plats à base de champignons comme les œufs, risotto, pâtes aux cèpes. Inattendu mais à essayer, car le fruit et la fraîcheur du vin tiennent bien face aux épices douces : plats légèrement épicés aux influences moyen-orientales ou nord-africaines, comme un agneau chermoula ou une aubergine rôtie à la grenade.

Servir frais, environ 16°C