

L'empreinte forte de l'océan, de ma Bretagne

La Bretagne, l'océan, la baie de Douarnenez, la pêche, mon grand-père... les souvenirs de mon enfance. Ma Bretagne me définit, mon histoire me le rappelle. Depuis ma naissance, j'y ai passé chaque vacances, les huîtres les crustacés le poisson sont mon quotidien, le Muscadet le Gros Plant pour accompagner celui de mon grand-père. Je ne pensais pas raconter notre histoire à travers ce vin, mais nous voici.

Philia est né à la vigne un hiver, taillant les vieilles vignes de Folle Blanche sous une pluie battante de décembre, sous mon ciré je me suis souvenu : tu ouvrais les huîtres dans l'évier du garage et petit à hauteur j'ai pris cette déferlante iodée en plein visage. Philia c'est ça : tu m'as tant donné, tant appris, je retiens ta patience et les mots. Philia c'est toi, cette empreinte forte de l'océan qui t'enveloppait, le visage buriné par les éléments, tel ces ceps nouveaux.

Le Millésime

Millésime de gel, avec des rendements très bas (15hl/ha). L'apport de vignes de Melon centenaires vendangées tardivement apporte à ce vin l'assise et l'alcool suffisants à son équilibre.

La Vigne

Folle Blanche 80%, Melon de Bourgogne 20%

Vallée de la Loire / 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 16 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 19 mg/l
Soufre libre: < 10 mg/l
Alcool: 11 %
Vin de France.



La Dégustation

Le plus marin de mes vins, Philia est fraîche comme une plongée matinale. Eau marine, algues, rochers mouillés, brume saline qui vous suit jusqu'au chemin bordant la crique. Cette linéarité saline s'accompagne de notes plus enveloppantes comme les pommes d'été, les citrons en pleine saison et les fleurs blanches. La finale décidément iodée vous emporte par la fraîcheur océanique.

Un testament de la magie des vieilles vignes.

La Table

Plats dont la pureté, l'intensité marine et la fraîcheur s'accorderont avec celles du vin — coques, palourdes et crevettes grises crues, ou huîtres cuisinées. Des sardines, maquereaux ou anchois de qualité. Salade d'algues, œufs de saumon ou de truite. En poisson, misez sur les plats où la chair blanche ferme est révélée par une touche acidulée et fraîche, comme une dorade citronnée ou un haddock sauce crème légère, une sole aux câpres.

Servir frais, environ 10–12°C