

Une belle rencontre entre...

JONATHAN
DURANTE

Candidat au concours du
meilleur
sommelier du monde -
Paris 2023



Association monégasque
des sommeliers

<https://www.jonathandurantesommelier.com>



dpb

DOMAINE DE PIERRE BLANCHE

“ Faisons simple c'est bon ... Ils sont de ceux qui savent mettre à l'honneur leurs vins, mais surtout leur tour de main.

On ressent beaucoup d'indépendance dans les quatre cuvées qui composent la gamme réussie de ce domaine familial.”



La cuvée
atypique
de Clément
— Famille Goubié —

GAMAY
2018

Que c'est bon ... Belle robe d'un grenat brun avec quelques reflets carmins, s'en suit d'un nez exubérant de la cerise à la grenadine offrant des arômes plus que gourmands. En le portant en bouche je suis happé par cette sensation juteuse, voilà un vin qui pulpe où les saveurs de fruits persistent.

C'est le vin copain où la convivialité serait le mot d'ordre. Ce qu'il lui faut c'est une mise en scène dites « bistrot »... Pour le mettre en joie : des rognons de veau, sauce escargot dans son un vol au vent, continuons avec sa garniture, des pommes de terre nouvelles poêlées persil et ail confit jumelées de pommes fruits rôti aux au beurre pour exalter le fruité de ce vin.

Voici un joli cas d'école du résultat de la macération carbonique ou émane le mot « fruité ». Cette cuvée est à la portée de tous, accessible et facile à comprendre. C'est un vin réussi Bravo !!! Attention à boire sans modération..."

La cuvée d'Adrien

— Famille Goulié —

SYRAH &
MOURVÈDRE
2018

Deux beaux cépages, nous entraînant dans les abysses de la couleur grenat doublée de ses reflets pourpres. Nez bien ouvert d'une grande complexité de fruits noirs, enrichis par des arômes d'épices comme le poivre noir.

Voici le vin le plus ambitieux de la gamme. Belle attaque tout en fraîcheur essentielle à l'équilibre de ce vin, un milieu de bouche dense et plein aux tanins riches et murs.

Très beau final d'une grande longueur, beaucoup de saveurs persistent. C'est un vin qui à besoin de temps qui assouplira ce jeune cheval pure sang...

Un vin de force qui voudra un plat à sa mesure. Un bon sanglier en marinade de 24h rôti lentement afin que la puissance du vin s'allie à la puissance de ce plat. Très beau vin pour les connaisseurs, et qui va en devenir...

Le Rosé de Lise & Léon

— Famille Goulié —

GAMAY
2019

Quoi ? Du Gamay dans cette région !!! Pas si bête pardi. Après tout, pourquoi ne pas se concentrer sur ce cépage aromatique pour en faire du rosé ?

Belle attirance visuelle sur un or rose un peu plus soutenu. Enfin un rosé qui s'éloigne de la pâleur habituelle ! Belle couleur assumée par le vigneron.

Nez plaisant de gamay par excellence, où se côtoient ces arômes de fruits rouges tels que la groseille ou la cerise confite. On note une touche de rose séchée apportant de la complexité. Bouche fraîche, belle texture en volume, et long en bouche sur des saveurs de groseille et de bonbons acidulés.

Soyons des enfants comme Lise et Léon, en l'accordant avec une friandise : du nougat blanc. Cet accord fera ressortir les fruits rouges de ce vin lui apportant de la gourmandise.

Le grenache centenaire d'Augustin

— Famille Goulié —

GRENACHE GRIS
2019

Séduction au premier abord d'un très beau visuel par sa couleur bouton d'or, un vin lumineux. Par son nez arrive un bouquet d'arômes flatteurs, concentrés et variés, amené par l'âge canonique de ces beaux grenaches gris.

C'est plaisant de sentir autant d'arômes : de la fraîcheur du menthol, en passant par le côté minéral apporté par son terroir, l'herbe fraîche, la verveine, le fruité jaune de la pêche et la pointe d'agrumes sur la bergamote.

Un vin blanc de texture déjà abouti pour son jeune âge. Je note une belle persistance aromatique amenant de beaux amers me rappelant les fruits à coque comme l'amande.

Pour l'accompagner, ce vin peut tourner le dos à la méditerranée, ce qui lui faut c'est un plat traditionnel gouteux d'un poisson de rivière : une délicieuse truite aux amandes pochée dans son bouillon, puis rôti dans le beurre fera parfaitement l'accord. En effet, la fraîcheur naturelle de ce vin rafraichira la texture riche de la chair de ce poisson. Pouvons le vice d'y rajouter un bon gratin de choux fleur avec du lard ce qui rejoindra la richesse du vin.