Démon de l'Évêque, Corbières Blanc, Pierre Richard



Depuis 1980, l'acteur Pierre Richard se passionne pour son vignoble de Gruissan, situé sur le massif de La Clape, près de Narbonne. Ce vin blanc est une pépite confidentielle des Corbières, alliant fraîcheur, élégance et une touche d'audace. Produit en petite quantité, il séduit par sa finesse et son authenticité, à l'image de son créateur, et incarne l'esprit convivial et généreux du Languedoc.

Origine: Niché entre deux étangs surchauffés, le Domaine Bel Évêque à Gruissan bénéficie d'un climat méditerranéen marqué et de sols argilo-calcaires. Ce terroir unique, baigné de soleil et balayé par les vents, confère au vin une minéralité distinctive et une belle complexité aromatique.

Encépagement: 70 % bourboulenc - 30 % grenache

Vinification: Les raisins, issus de l'agriculture raisonnée (HVE Niveau 3), sont récoltés puis pressés pneumatiquement. Après un débourbage à froid à 10°C pendant 48 heures, le jus est fermenté à 16°C pour préserver toute la fraîcheur et la typicité des cépages Bourboulenc et Grenache. L'élevage est mené avec soin pour exalter la pureté du fruit.

Dégustation: Sa robe dorée et brillante invite à la dégustation. Le nez, fin et délicat, révèle des arômes d'agrumes frais, de fleurs de printemps et une subtile pointe mentholée. En bouche, il surprend par son équilibre parfait entre générosité et vivacité, offrant une persistance aromatique qui ravit les papilles.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif pour éveiller les sens, il accompagne à merveille les fruits de mer, les poissons grillés ou un avocat farci aux crevettes. Son profil frais et fruité en fait aussi le partenaire idéal des plats méditerranéens et des sushis.

- Avocat farci aux crevettes
- Poulpe mariné au vinaigre
- ...