

TRINK !

Sonnemot 2008 - Vin de France - Bruno Allion - 32 ? (sec en 75 cl) et 26 ? (liquoreux en 50 cl)

En 2008, Bruno Allion a ramassé une partie de son sauvignon tardivement, en surmaturité.

Cette vendange tardive a donné deux vins oxydatifs différents : un vin sec de degré important (16%), la fermentation ayant "mangé" tous les sucres, un autre liquoreux avec du sucre résiduel et moins d'alcool, la fermentation n'ayant ici pas été "au bout". Les deux cuvées s'appellent *Sonnemot* et sont vendus dans des contenants différents : 75 cl pour le sec et 50 cl pour le liquoreux.

Les expériences de ce genre avec du sauvignon, vinifié en oxydatif ou en liquoreux, et sans sulfites ajoutés, sont rares. C'est pourtant ici particulièrement convaincant : les deux vins sont d'une longueur et d'une puissance rares, avec un registre aromatique inédit, tant pour ce type de vin que pour ce cépage. Ce sont deux grands vins de fromage, qui peuvent aussi offrir de beaux accords à table avec une cuisine adaptée : à creuser...



SONNEMOT