

MARIA ET PATRICK BRILLET ont profité des Gastronomades pour lancer leur nouveau vin de pays Charentais: «Le Plantier de Chipre». Une première cuvée 2003 en tout point remarquable. Réalisée à partir d'un assemblage de cabernet-frac et de merlot, ce millésime très ensoleillé laisse exploser son fruit avec une complexité aromatique très suave et longue en bouche. Un vrai vin de garde dans un beau packaging comme on en boit peu. En vente chez tous les bons cavistes.

CHARENTE LIBRE 25/11/04

■ Rouge

DOMAINE DU BREUIL DE SEGONZAC, Plantier de Chipre 2003

Biologique depuis 1999
Certification : Qualité France
Label : AB
Levures exogènes



Un beau vin. La valeur n'attend pas le nombre des années. Mi-cabernet franc mi-merlot, le nez s'offre, très flatteur, puissant et complexe, sur des notes de cassis, griotte, relevées de touches végétales. La bouche est à l'urisson, révélant une belle structure fruitée tenue par de beaux tanins, et conclut de façon énergique, fraîche, avec une pointe légèrement minérale. À carafier de préférence. Cette cuvée peut s'attendre jusqu'en 2008/2009 pour se savourer avec un rôti. Mais elle peut aussi se déguster jeune pour profiter de son fruit avec un plat en sauce.

Patrick Brillet, EARL, Domaine du Breuil de Segonzac,
Lieu-dit Chez Collet, BP 32, 16130 Segonzac
Tél. : 05 45 83 41 79 - Fax : 05 45 83 09 24
Tous les jours : 10 h-18 h - Gîte rural

GUIDE SOLAR DES VINS BIO

Sauf à dire que jusqu'à présent méthode bio et vinification ne se conjugaient pas toujours de façon parfaite, de rares exceptions mises à part. Le vin rouge élaboré ici par Patrick Brillet fera désormais référence.

L'assemblage du Plantier de Chipre, généré par un rendement maîtrisé, titre 13°, il présente au nez, des arômes au charme discret, comme celui de la bourgeoisie terrienne. Bien équilibré, il séduit les palais les moins avertis par un fruité élégant et une rondeur qui ne doit rien au secours du chêne structurant. Assez long en bouche, il laisse deviner une complexité qui se révélera à ceux qui savent attendre. Bref, voilà un vin « bio » haut de gamme.

SUD OUEST 30/11/04

Vin de pays de Charente Domaine du Breuil de Segonzac Plantier de Chipre 2003



Une curiosité que ce vin, car on s'attend au regard de l'appellation à un vin plus léger et aérien. Il n'en est rien. Ce vin a de la mâche, une structure puissante et une matière riche, dense et concentrée. Le nez est sur les fruits mûrs de cassis et de cerises griottes. Puis, des notes de violette, de grenadine et de fumée apparaissent à l'aération. Un vin superbe.

Accord : charcuteries de gibier, canard rôti aux olives, daube de bœuf aux carottes, civet de lapin. À boire dans les 5 ans. À carafier maintenant.

MAGAZINE "CUISINE BIO" n° 9 - AUTOMNE 2005

Un vin étonnant où la rondeur et la puissance justement équilibrée forcent le respect. Sous une ambiance complexe de fruits percent quelques notes de truffe. Serti de beaux tanins fins, le vin pose une structure puissante et une finale intense.

COMMENT LE BOIRE ?

Tout simplement sur un foie de veau poêlé qui mettra en évidence sa structure.

CUISINE ET VINS DE FRANCE
AVRIL/MAI 2005