

Domaine du Breuil 2003

Le Plantier de Chipre est une parcelle du domaine du Breuil de Segonzac, producteur de cognac. Patrick et Maria Brillet ont décidé en 2000 d'y planter du merlot et du cabernet franc, destinés à la production de «vin de bouche», terme employé par les vignerons pour différencier le cognac du vin de pays. Sensible à la protection de l'environnement, le couple conduit son vignoble en agriculture biologique. L'investissement technique, matériel et humain vise à faire de cette parcelle de 5 hectares un must charentais. 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

