



Domaine de MATTES

MUSCAT 2015, VDP d'OC.

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD, prop.
Château de Mattes - Portel(Aude).

Domaine de 65 ha de vignes, cave particulière
sur une propriété familiale très ancienne .

Cépages : Muscat Petits Grains 100%

Volume Cuvée : 30 hl, soit environ 4000 cols

Vinification : Récolté le 10 septembre 2015, sur une parcelle de 0.8 ha plantée en 2010, à la machine.. Après débordage statique, la fermentation alcoolique a eu lieu à 16°C, pour apporter des arômes fruités tout en évitant les arômes « technologiques » trop habituels. En milieu de fermentation, la température a été élevée à 18°C pour conférer plus de complexité et de gras au vin.

Millésime : 2015 a été une année très favorable aux vins blancs dans notre région. Après une pluie forte le 11 juin, la chaleur s'est installée, favorisant la croissance de la vigne. L'été fut plutôt frais, et constant, sans grosse chaleur en juillet et en août, avec des pluies hebdomadaires régulières favorisant la fraîcheur. Les vendanges ont vu une récolte en parfait état sanitaire, avec des nuits fraîches.

Robe : Jaune paille, franche, signe de sa concentration.

Nez : Délicat, fin, intermédiaire entre le muscat habituel et un blanc sec.

Palais : Belle rondeur, la bouche est pleine, avec une bonne persistance et la typicité.

Conseils de dégustation : Peut se boire seul, pour lui-même, par exemple en apéritif. Il peut convenir aussi à toute la cuisine méditerranéenne, je pense notamment aux tagines, ainsi qu'aux tartes type mangue, pêches, salades de fruits, couscous.

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, il est, de par sa concentration, promis à un bel avenir.