



DOMAINE J MARTELLIERE GUIDE HACHETTE DES VINS 2022



Chenin 2020

Une toute jeune vigne de chenin (4 ans) a enfanté ce blanc intense, ouvert sur la pomme et la poire mûres, presque compotées. Une richesse à laquelle fait écho une bouche suave, bien lisse et ronde. Un profil généreux et gourmand.

Accompagne : Apéritifs, Fromages de chèvres.



Cuvée du Vert Galant 2020

Un 2020 fermenté jusqu'au bout (2 g/l de sucres résiduels) avec les levures indigènes et élevé en fûts de 400 L.

Derrière une robe jaune paille, un nez gourmand et intense de fruits exotiques nuancés de fleurs blanches et de foin. Du gras, de la fraîcheur, un fruit expansif, sur la goyave, qui s'étire longuement en finale : aucune fausse note dans ce Jasnières déjà prêt à passer à table.

Accompagne : Huîtres, Saumon fumé, Plateau de fruits de mer, Coques.



Cuvée des Perrés 2020

Les 6 mois de fût ont saupoudré le nez de subtiles notes torréfiées sur fond de fruits exotiques. Le pain d'épices étend la palette dans une bouche tendre à l'attaque, souple, arrondie par une douceur discrète.

Accompagne : St Jacques poêlées, crustacés, Homard Breton, Fromages de chèvre.



Cuvée Balzac 2020

Baptisée en l'honneur du célèbre écrivain, qui a évoqué sa jeunesse vendômoise dans deux romans (Louis Lambert et La Grande Bretèche), cette cuvée affiche un nez discret mais bien typé de fruits rouges agrémentés de notes végétales et d'une touche fumé. Souple et gourmande, sur des saveurs légèrement épicées, la bouche déploie une agréable fraîcheur soutenue par une fine amertume.

Accompagne : Pavé de saumon grillé, Fondant de Pintadeau, Fromages frais.