

# CLOS REGAIN 2022 BLANC DOUX

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le Clos Regain Doux est le fruit d'une maturité exceptionnelle de nos plus beaux Petit Manseng, dont l'exposition prolongée au foehn permet la récolte de baies passerillées. La concentration se révèle au chai, offrant un vin riche et harmonieux qui s'appréciera au fil des années. La personnalité d'un pur Petit Manseng.

## Accords mets et vins

Fromage à pâte persillée, tarte au chocolat noir, curry de poulet.

## Détails

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Petit Manseng

**Région** : Sud-Ouest

**Appellation** : AOP Jurançon sec

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2020

**Domaine** : Domaines Michel Boutin - Clos Regain

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile rouge à galets

**Cépage** : 100% Petit Manseng

**Vendange** : Vendanges manuelles avec tries successives fin octobre, d'une sélection de Petit Manseng exposés plein sud, passerillés par le foehn.

**Viticulture** : 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage pour une maturité optimale du raisin et un rendement maîtrisé.

**Vinification** : Après tries successives, les raisins sur-concentrés sont délicatement pressés. Les jus de gouttes sont débourbés puis lancés en fermentation dans des cuves inox à température régulée. Le mutage s'effectue au bon équilibre sucre-alcool selon la dégustation.

**Elevage** : Un élevage sur lies totales avec bâtonnage quotidien en cuve inox pendant 3 mois.

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune or à reflet éclatant

**Nez** : Un nez expressif et complexe sur les fruits exotiques frais et les fruits secs.

**Bouche** : Une attaque vive et aromatique. La liqueur s'harmonise en bouche offrant un vin très équilibré et structuré.

**Finale** : Une finale intense et sur la mangue confite.

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 12°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !

