



Repaire Mas Ségur Aurore 2022

Mathieu Puel - Corrèze

un 100% de jeunes vignes
de Chenin (7 ans)

GROS COUP DE COEUR !



L'AOP Corrèze existe
depuis février 2023,
Mathieu a préféré partir
directement en Vin de
France. D'ailleurs, c'est où
exactement ?
...entre Limoges et Brive
la Gaillarde...

Le nom intrigue. Un
repaire de brigands ?



Petit +

**Vous ne le trouverez nulle
part ailleurs, vous
participez au tout début
d'une aventure**



LE VIN

. Chenin Blanc 100% de 7 ans sur un terroir d'argiles de schistes sur gneiss. L'agriculture est biologique, avec un enherbement naturel entre les rangs.

. Les vendanges ont été tardives, en octobre 2022, avec un faible rendement entre 20 et 30 hl/hectare. La vinification faite en levures indigènes et l'élevage en futs de chêne (chauffe blonde) sur lies fines pendant 10 mois.

. Mise en bouteilles en Juillet 2023. Le degré du vin est de 13,5° (qui ne se sentent pas du tout à la dégustation). Il reste un peu de sucres résiduels: 2gr/L. Potentiel de garde: 2 à 5 ans.

DEGUSTATION

. Le premier nez est très joli, on retrouve avec plaisir les arômes de jeune chenin, fleurs blanches et fruits jaunes juteux. J'ai trouvé une certaine proximité avec les bons Vouvrais / Montlouis, plus qu'avec les vins de Savennières ou d'Anjou, qui sont eux plus austères et tendus dans leur prime jeunesse.

. La bouche est bien placée, ronde et salivante, le vin titille toutes vos papilles. Elle est très longue malgré le jeune âge des vignes, cela dû au volume et à la chauffe des barriques utilisées (600 l en chauffe douce). Petite touche sucrée agréable en fin de bouche (sucres résiduels). Un vin d'un très bel équilibre, qui donne envie d'être bu.

SERVICE

. Pas la peine de le passer trop longtemps au frigo, le chenin se bloque avec le froid. Un 9/10 degrés sera parfait.

. J'ai goûté sur bouteille neuve (juste débouchée) et sur une bouteille en vidange depuis quelques heures, la seconde était presque plus belle, plus riche. L'élevage y est pour beaucoup, une lente oxygénation via des barriques épaisses apporte complexité et précision. Donc vous pouvez prendre un premier verre le midi et continuer le soir. Mais cela demande de l'abnégation !

ACCORDS

. Le chenin est polymorphe, aussi ce vin sera partant pour de belles associations. J'ai toujours trouvé que l'andouille lui allait à ravir. Essayez des tranches fines juste poêlées avec quelques St Jacques, c'est divin.

. Aurore possède assez de coffre pour tenir tête à une belle volaille. Un poulet rôti, voir même à la crème pourra faire un bel effet. Petit conseil, si vous servez un blanc avec une volaille évitez les frites en accompagnement, je trouve le mariage un peu "contraint". Allez plutôt vers de jolis légumes vapeur ou rôtis, une purée, un riz... Il y a tant de possibilités !



MAS SEGUR, le repaire

La naissance d'un vignoble Corrézien

Mathieu était architecte (des Bâtiments de France), l'est encore d'ailleurs, et a vendu son affaire pour venir s'installer dans ce village au centre de la France, à mi-chemin des vignobles Bordelais et Ligériens (Loire).

3500 bouteilles produite en 2020, un peu plus en 2021, 2022 est son "vrai" premier millésime vinifié au domaine. Les précédents l'avaient été chez son ami (et grand vigneron) François Chidaine en Loire, quelque part son parrain et mentor. C'est d'ailleurs lui qui l'a guidé vers les élevages en barriques Atelier Centre France, la tonnellerie pour laquelle j'ai la chance de travailler. Et c'est ainsi que nous nous sommes connus.

Voici donc son premier vin, que j'ai grand plaisir à vous proposer. Il a été bien accompagné sur les fonds baptismaux, mais tout de même... Une telle qualité est remarquable, aussi je n'ai pas hésité très longtemps !

Ce domaine est en devenir. L'an prochain une seconde cuvée de Chenin verra le jour, également une première cuvée de rouge sur du Pineau d'Aunis, cépage oh combien intéressant. J'ai hâte...

Maintenant un peu d'histoire racontée par Mathieu :

"Le Repaire ou «château» du Mas est issu d'une antique appellation identifiant le lieu-dit du Mas, comme le fief rural d'une ancienne famille de milites castri au service des premiers vicomtes de Ségur-Limoges et dont le patronyme marque désormais la nature et l'identité du site: Le Repaire renaît de ses cendres!

Fief de la châtellenie de Ségur, l'aspect austère et rural du château éponyme, (qualifié de repaire par les seigneurs locaux), retrouve enfin ses lettres de noblesse dans l'expression d'un nouveau vignoble Corrézien.

Résidence aux champs, le Repaire Mas-Ségur se veut l'expression d'une renaissance paysanne, en hommage à notre terroir et à la noblesse de nos paysages."

