



Monthelie Douharet Porcheret



Monthelie cuvée « Miss-Armande »

Etymologie : Un grand hommage à Armande Douharet que tout le monde surnommée la « MISS ».

Situation : C'est un assemblage de plusieurs parcelles classées en Monthelie village, situées sur les lieux-dits « Les plantes » et « Les longènes ».

Production : 4200 bouteilles.

Caractère :

Tout comme « MISS-ARMANDE » ! Ce vin rouge souple, modérément tannique mais riche en caractère, se présente sous une robe assez vive, souvent pourpre sombre à reflets violacés. Au nez dominant les petits fruits rouges (framboise, griotte) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse. Plus âgés, les vins évoluent sur la confiture de fraise, le pain d'épice, l'animal et le cuir. Bien structurés, les tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une jolie charpente, laissant au palais un sentiment fruité.

Conseil du sommelier :

Subtil délicat et d'une trame tannique fine, le Monthelie s'impose comme un Bourgogne polyvalent. Sa structure aimable et fluide ne brutalise pas les mets équilibrés et harmonieux. Ses tanins doivent s'accompagner de viandes assez rondes en bouche, pourquoi pas avec quelques impressions croustillantes, des volailles rôties, dans la cuisse comme dans le filet, l'agneau, le lapin. Les abats rôtis, tels que les ris de veau, le foie ou les andouillettes grillés. Le Monthelie fait partie de ces rouges d'été aussi à l'aise avec un taboulé que sur des grillades ou de la charcuterie. Certains gourmets ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge.

Fromage : brie de Meaux, brillat-savarin, reblochon.

Température de service : 12 à 13°C en vin jeune - 15 à 16 °C à maturité.

Conservation : Il atteint son apogée entre 3 à 5 ans et se conserve 8 à 10 ans selon les millésimes.