



Producteur : Domaine de Reilly

Couleur : Rosé

Appellation : Reilly

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Denis Jamain

Géologie du sol : Sol silico-graveleux

Encépagement : Pinot Gris (100%)

Vinification : Macération pelliculaire de 2 hres jusqu'à obtention de la jolie couleur (pelure d'oignon, oeil de perdrix ou pétale de rose). Débourage à basse température pendant 24h, puis fermentation alcoolique à basse température (17°C). Pas de fermentation malol

Élevage : en cuve inox sur lies fines pendant cinq mois, puis légère filtration avant mise en bouteille.

Accord vin et mets : Accompagne bien les plats de charcuterie, les viandes blanches, la cuisine asiatique

Le domaine :

Au début des années 1990, Denis Jamain reprend le flambeau du domaine familial, créé par son grand-père en 1935. Le Domaine de Reilly est ancré dans le Berry et s'étend sur quatre lieux-dits: Les Coignons, Les Pierres Plates, Les Chatillons et Les Conges. Denis Jamain a toujours considéré que la terre qu'il exploitait était un prêt et qu'il se devait de la restituer dans le meilleur état possible aux générations futures. Ainsi, la protection de l'environnement est au cœur de ses préoccupations quotidiennes. Les vignes sont plantées sur des pentes douces de calcaire et d'argile. Le domaine est certifié biologique Veritas (2007) et biodynamique Demeter (2011). Denis travaille avec les trois variétés autorisées : Sauvignon Blanc, Pinot Gris et le Pinot Noir. Chaque parcelle de vigne est vinifiée séparément avec une traçabilité totale.

Revue de presse :

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2021

Le Domaine cultive aussi du pinot noir qu'on trouve occasionnellement en SAQ et du pinot gris qui compose son rosé issu d'une macération pelliculaire de deux heures, ce qui lui attribue cette jolie couleur de pétale de rose. Reilly est situé à une heure de Sancerre, vers le sud-est et c'est la seule appellation de la Loire à produire un rosé composé à 100% de pinot gris.

<https://www.latribune.ca/le-mag/vins-de-terroir-27ae77b5f07f2a4493542a5c0d956a87>

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, *Blogue Les Méchants Raisins*, Aug 2021

Un drôle d'été où la réception des nouveautés en rosé s'est étendue sur une lonnnnnngue période. Cela a l'avantage de pouvoir mettre la main sur de petites nouveautés tout au long de l'été, comme cet excellent rosé ligérien issu de pinot gris.

Ce «vin gris» est d'ailleurs l'un de mes préférés, année après année. Et le 2020 qui vient d'arriver à la SAQ confirme la qualité constante de ce domaine. Je dis «gris», car il s'agit d'une courte fermentation pelliculaire. Autrement dit, c'est un vin orange, mais très pâle. Dans mon livre à moi, c'est un grand rosé! Un nez précis et délicat de melon, de pêche, de framboise et d'iode.

En bouche, on devine une matière satinée au fruité nourri et découpée par une acidité fine. C'est frais, vibrant et parfaitement sec avec une finale fruitée/saline laissant une noble impression d'amertume. Du bonheur à l'apéro ou à table avec les poissons et les salades estivales.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/08/20/un-grand-rose>