

JEUDI 20 MARS - Les Vinofolies de L'Etage
Domaine Minna Vineyard

Pour fêter le printemps, les **Vinofolies de l'Etage** accueillent **Minna Vineyard**, un des domaines montants en **Provence**. En moins de 10 ans, Minna et Jean-Paul Luc ont réussi à s'imposer dans le paysage local grâce à un travail rigoureux, une **méthode culturelle respectueuse de l'environnement**, des **vinifications naturelles** et des **élevages longs**... pour nous livrer des vins accomplis et matures.

Une petite production de vin blanc et de vin rouge sur à peine plus de 7 hectares à Saint-Cannat.

La découverte commença par le **blanc 2012**, tiré sur cuve le matin même : 18 mois déjà et la mise en bouteille programmée dans les semaines à venir, pour une mise en vente en 2016. C'est donc en avant-première que, privilégiés, nous dégustions ce nectar. Un vin très plaisant, aux parfums de fruits blancs murs, des touches florales. Un volume de bouche fin et ample pour rappeler le sérieux de cette cuvée. Long, équilibré et rafraichissant grâce à une pointe de gaz carbonique qui le protège depuis sa fermentation et qui évite tout ajout de sulfite. Un apéritif plus que sérieux !

S'en suivit le vin rouge, **cuvée Villa Minna 2008** : fruits rouges, épices (poivre), menthol et garrigue. Tout ceci posé sur une acidité fraîche, typique du millésime, et des tanins fins. Un vin qui méritait une aération en carafe, de 15 à 30 minutes, pour s'exprimer pleinement. Nous l'associons alors à une **Tarte à l'Oignon et à l'Andouille du Val d'Ajol Fumée, accompagnée d'une Salade de Pissenlits**. Une confrontation entre le gras et confit moelleux du plat et la légère fermeté acidulée du vin... duo équilibré !

Retour au **vin blanc** pour le second plat, avec un vin à maturité, car c'est ainsi qu'il faut l'apprécier ! Entre 6 et 8 ans de bouteille et la force de la Marsanne et de la Roussane nous laissait imaginer l'un de ces nobles crus de la vallée du Rhône septentrionale. Et le Vermentino était là pour assurer la colonne vertébrale du vin ! Nous livrions donc le **Minna Blanc 2007** : un caractère rond et gras, des parfums de cire d'abeille, de miel floral et de petits fruits secs (amande-noisette), une structure dense et longue. Le Chef le confortait donc dans son style avec une **Blanquette de Ris d'Agneau aux Langoustines et Morilles**. Texture, goût, amplitude, un combat à armes égales !

Une gymnastique Blanc / Rouge par alternance se termina par la présentation du **Minna Rouge 2007**. Sérieux, intense et profond, il nous offrit une large gamme aromatique de fruits, de cuir d'un tout début d'évolution, d'épices pour la fraîcheur ... Avec en bouche, une matière qui tapisse et s'impose, avec force et finesse, grâce à la texture veloutée des tanins. Voici que ce vin racé, de grande garde, s'amourachait d'un plat revisité par Stéphane Rimbault, sorti tout droit de son enfance : un « **Haché** » de **Rumsteack de Simmental, Galette de Socca et Poivrons Confits, Sauce Raïto** (une sauce vin rouge, pate d'olive, safran et pastis). Cet univers de saveurs, tout trouvé, donnait la réplique, magistrale, à cette cuvée « Minna ».

Et pour la finale, c'est tout en douceur qu'un **Saint-Honoré praliné-vanille** clôturait le dîner ! Très joyeux anniversaire à notre vigneron du soir : 10 ans déjà ! Et nos paupières de se refermer sur cet instant de plaisir et de partage. Merci à Minna et Jean-Paul et à bientôt du côté de Saint-Cannat !

