

Domaine Nigri / Jurançon

Par Jean-Louis Lacoste, vigneron



1 - Domaine Nigri - "Confluence" - Blanc sec - 2023



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon sec
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Vinifié en cuves régulées avec stabilisation à froid avec remise en suspension des bourbes. Élevage sur lies jusqu'à 6 mois.
<u>Cépage</u>	80 % Gros Manseng, 10% Camaralet, 10% Lauzet
<u>Robe</u>	Jaune clair
<u>Nez</u>	1er nez: très expressif, genêt, acacia 2ème nez: chèvrefeuille, fruit de la passion
<u>Bouche</u>	Vin fruité, floral.
<u>Accord</u>	Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, charcuteries, salades, fromage de chèvre.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	9,60 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - Domaine Nigri - "Pierre de Lune" - Blanc sec - 2022



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon sec
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Vinifié et élevé en barriques en barriques pendant 9 mois sur lies fines
<u>Cépage</u>	70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng
<u>Robe</u>	Jaune clair, disque brillant
<u>Nez</u>	1er nez: moins expressif, fruits secs, écorce d'orange, noyau de pêche, pain brioché 2ème nez: notes minérales, épices
<u>Bouche</u>	Complexe, belle longueur
<u>Accord</u>	Poissons cuisinés, viande blanche, lapin, blanquette, fromage
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	10,60 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Domaine Nigri - "Allegretto" - Blanc sec - 2022



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon sec
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Vinifié et élevé en cuves thermo-régulées pendant 6 mois, sans sulfites ajoutés.
<u>Cépage</u>	100 % Petit Manseng (récolté en surmaturité)
<u>Robe</u>	Jaune doré, disque brillant, des jambes
<u>Nez</u>	1er nez : notes d'oxydation (évoque presque un vin du jura), noix, fruits jaunes mûrs, agrumes 2ème nez : vanille, miel
<u>Bouche</u>	Ample, ronde, suave. Finale sur la minéralité, belle longueur.
<u>Accord</u>	Apéritif, poissons cuisinés, viandes blanches, blanquette, axoa, fromages.
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	14,90 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Domaine Nigri - "Pas de deux" - Blanc doux - 2019



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc doux
<u>Elevage</u>	Gros Manseng vinifié en cuves régulées, élevé en cuve. Petit Manseng vinifié et élevé en barriques sur lies fines.
<u>Cépage</u>	50% Petit Manseng, 50% Gros Manseng
<u>Robe</u>	Jaune d'or, des jambes
<u>Nez</u>	1er nez : miel, fruits confits, coing, 2ème nez : agrumes, notes balsamiques.
<u>Bouche</u>	Bouche ample, des fruits exotiques, belle longueur. Peut se garder 10 ans.
<u>Accord</u>	Foie gras, poisson fumé, poisson à la crème, fromages à pâtes persillées, brebis des Pyrénées, cuisine épicée (indienne-chinoise) chocolat amer.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	11,60 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Domaine Nigri - "Tout une histoire" - Blanc doux - 2021



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc doux
<u>Elevage</u>	Vendange par tris successifs avec passerillage. Vinifié et élevé en barriques 11 mois. 85g de sucre résiduel.
<u>Cépage</u>	100% Petit Manseng
<u>Robe</u>	Jaune paille, larmes lentes et longues.
<u>Nez</u>	1er nez: fruits exotiques, notes boisées 2ème nez: épices, écorces confites
<u>Bouche</u>	Potentiel de garde 20-30 ans
<u>Accord</u>	Foie gras, poisson fumé, fromages à pâte persillée, brebis des Pyrénées, comté, beaufort bien affiné, cuisines épicées (indienne-chinoise ...), gâteau au chocolat amer.
<u>Degré</u>	13 %
<u>Tarif</u>	15,60 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Domaine Nigri - "Tout une histoire" - Blanc doux - 2016



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc doux
<u>Elevage</u>	Vendange par tris successifs avec passerillage. Vinifié et élevé en barriques 11 mois, 20 hl/ha
<u>Cépage</u>	100% Petit Manseng
<u>Robe</u>	Jaune ambré
<u>Nez</u>	1er nez: fruits exotiques, mangue, ananas, notes évoluées, notes boisées (truffe blanche) 2ème nez: épices, écorces confites
<u>Bouche</u>	Potentiel de garde 20-30 ans
<u>Accord</u>	Foie gras, poisson fumé, fromages à pâte persillée, brebis des Pyrénées, comté, beaufort bien affiné, cuisines épicées (indienne-chinoise ...), gâteau au chocolat amer.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	24 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

7 - Domaine Nigri - "Hors piste" - Blanc doux - 2022



<u>Origine</u>	France - Sud-ouest
<u>Appellation</u>	Jurançon
<u>Producteur</u>	Domaine Nigri
<u>Type</u>	Blanc doux
<u>Elevage</u>	Vinifié et élevé en barriques sur lies pendant 9 mois.
<u>Cépage</u>	25% Camaralet, 25% Lauzet, 50% Petit Manseng
<u>Robe</u>	Jaune ambré
<u>Nez</u>	1er nez: poire, pêche, coing sur-mûri 2ème nez: arômes de botrytis
<u>Bouche</u>	Très suave, incroyable longueur
<u>Accord</u>	Apéritif, avec un bon (une bonne) ami(e)
<u>Degré</u>	12 % vol.
<u>Tarif</u>	44 € (*) (50 cl)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation