

Une histoire à savourer...

« **Les Binerelles** », c'est le nom local des cigales, dont le chant accompagne “ le binage”, long et patient travail d'entretien du sol sous les rayons ardents du soleil d'été ... et c'est justement une cuvée idéale dès que le mercure grimpe au baromètre !

Frais, Gouleyant & Léger !

PROFIL AROMATIQUE

Robe

Jaune claire brillante, reflets paille.

Nez

Nez à dominante de citron frais, avec des notes florales de chèvrefeuille, de fleurs blanches et des arômes d'amandes qui s'ouvrent au fur et à mesure que le vin se réchauffe.

Bouche

La bouche est souple et ronde, avec des saveurs de “lemon curd” et d'amandes ponctuées par de notes minérales. La finale est longue, sur des arômes de pâte d'amande avec une pointe de salinité. Un vin gourmand, facile à boire !

Accords gourmands

A l'apéritif, avec des petits légumes croquants trempés dans des sauces pas trop épicées, avec des amuse-bouche salés, comme les gougères bourguignonnes.

Sur des moules marinières, une friture de petits goujons ou d'éperlans de Loire, une terrine de lapin, une ballotine de volailles ou un sauté de veau.

Servir frais : 10-12° C

DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100% Chasselas (âge moyen des vignes : 30 ans)

... un cépage historique, en voie de disparition

Raisins récoltés à parfaite maturité le 18 septembre.

Alc/vol : 11,50% - **Sucres résiduels** : 0.34 g/l - **Acidité Totale** : 3.52g/l H₂SO₄

Sol : Siliceux - **Superficie** : 60 ares

Volume de production : 5 000 bouteilles **Potentiel de garde** : 3 à 4 ans

Vinification : Pressurage doux, débourage statique, fermentation alcoolique à basse température, respectueuse de ce cépage frais et gourmand.

Pas de fermentation malolactique.



Revue de Presse - Les Binerelles



Millésime 2023

2 étoiles – Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2025

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

« Binerelles ? Le nom local des cigales dont le chant accompagne le long travail de binage des sols pendant l'été. Dans le verre, un chasselas très floral, aux notes de tilleul et de jacinthe nuancées d'amande et de pâte de coing. Le fruit ne perd rien en séduction dans une bouche ronde, ample, souple, vivifiée par ce qu'il faut d'acidité. Harmonieuse, sans mollesse, on lui dédie un poisson grillé. »



Millésime 2022

Noté 88/100 au Challenge International 2023 Gilbert & Gaillard

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

« Robe or pâle brillant, reflets verts. Nez plaisant évoquant les prunes vertes et jaunes. Bouche aérienne fraîche aux parfums nets et juteux, une interprétation épurée et sans artifice, un pouilly de qualité. Avec plaisir sur un gratin de poissons. »

Note (Score) : 14.5+/20 - Note (Score) : 88/100

VertdeVin
The world through a glass of wine

« Le vin a une couleur citron pâle avec des reflets verts. Le nez est délicat, frais et offre un côté floral raffiné. Il exprime les arômes de fleur de sureau, de camomille fraîche et d'acacia, associés à des notes de citron vert, de pomme verte, de rhubarbe fraîche, ainsi qu'une touche d'écorces de citron et de romarin frais et de verveine en fond. En bouche, le vin offre de la légèreté et de la fluidité (en bon sens). Il exprime les notes de pomme verte, de citron vert, de rhubarbe fraîche, de citron jaune, associées à des notes de fleurs blanches (acacia, fleur de sureau) et d'herbes fraîches (romarin coupé, verveine). L'acidité est délicate et rafraîchissante, la finale est moyennement longue, sur une bonne amertume. »



Millésime 2021

Pas de production en 2021 : la récolte a été entièrement détruite par le gel.



Millésime 2020

1 étoile – Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2024

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

« Des notes florales et fruitées (agrumes) invitent à découvrir la bouche fraîche, minérale, d'une persistance notable. Une remarquable cuvée, car elle garde son allant dans un millésime chaud. »



Millésime 2019

Noté 88/100 au Challenge International 2020 Gilbert & Gaillard



« Robe jaune très pâle. Nez floral et minéral relativement discret. En bouche, un vin léger, acidulé, croquant, qui séduit par sa fraîcheur et sa grande convivialité. Un style original, à découvrir à l'apéritif. »