my winebox

Domaine Marchesseau - Ampoule

Domaine	Domaine Marchesseau
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Chinon

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Ampoule
Millésime	2023
Cépages	100% Cabernet Franc
Elevage	Elevé en cuve inox pendant 8 mois
Prix	13,00 € **12,70 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Bertrand et Vincent Marchesseau ont repris la propriété familiale en 2001. Le domaine a la particularité de reposer sur trois appellations : Bourgueil (14 ha), Chinon (5 ha) et St Nicolas de Bourgueil (3 ha). Les rôles au domaine sont bien définis : travail de la vigne et vinification pour Bertrand, élevage et commerce pour Vincent. Leurs différences leur permettent d'être parfaitement complémentaires et de rassembler à eux deux toutes les qualités indispensables au métier de vigneron.

Leur philosophie en quelques mot : "...savoir oser ; mais la difficulté est d'oser avec sagesse...Oser... la culture biologique Notre philosophie de production repose sur la recherche d'une qualité constante grâce à un certain niveau d'exigence, une remise en question permanente, un travail rigoureux sur le vignoble, et ce dans le respect de l'environnement". Très belle découverte!

Caractéristiques du vin

Belle quille. Typique de son appellation. Il affiche des arômes de fruits noirs, notamment la mûre et la cerise noire. Une attaque en bouche douce, charnue et fine avec des notes épicées et de réglisse. Une belle structure soutenue par des tanins enrobés en finale. Un Chinon sublime de ces deux frères talentueux ! Il a tout pour plaire ! En tout cas, il nous a convaincu !

Consommation et garde

Les Chinons, et ce vin ne déroge pas à la règle, sont généralement des vins de garde. Vous pourrez donc sans problème le garder 5-7 ans dans votre cave. Ou le boire dès à présent!

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:
Un plat de viande rouge serait un excellent choix. Un magret de canard aux cerises, par exemple, serait parfait. Un autre accord idéal serait une côte de bœuf grillée, servie avec une sauce au poivre noir ou une réduction de vin rouge.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du Cabernet Franc

Le Cabernet Franc est un cépage noble souvent éclipsé par son descendant plus célèbre, le Cabernet Sauvignon, mais il mérite une reconnaissance à part entière pour ses contributions uniques à l'œnologie mondiale. Originaire de Bordeaux, en France, ce cépage trouve son expression la plus pure dans les vallées de la Loire, où il produit des vins tels que Chinon et Bourgueil. Contrairement au Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc préfère les climats plus frais et mûrit plus tôt, ce qui lui permet de prospérer même dans les régions nordiques.

Les vins de Cabernet Franc sont appréciés pour leur profil aromatique distinctif, marqué par des notes végétales de poivron vert et de feuille de tabac, ainsi que des arômes de fruits rouges comme la framboise et la groseille. Ces caractéristiques se développent sous une structure tannique modérée et une acidité rafraîchissante, offrant une élégance souvent décrite comme plus douce et subtile par rapport à la robustesse du Cabernet Sauvignon.

Le Cabernet Franc joue aussi un rôle crucial en assemblage, apportant finesse et complexité à des vins majeurs de Bordeaux, notamment dans les célèbres Médocs et Pomerols. Au-delà de la France, il a trouvé un nouveau foyer dans des régions comme le Frioul en Italie, la Californie et même la vallée de Niagara au Canada, où il s'adapte et exprime de nouvelles facettes de son caractère.

Les viticulteurs apprécient particulièrement le Cabernet Franc pour sa résistance aux variations climatiques et sa capacité à mûrir pleinement avant les premières gelées, ce qui en fait un choix fiable pour les zones à saison de croissance plus courte. En cave, il se montre aussi versatile, produisant aussi bien des vins légers pour une consommation jeune que des rouges profonds capables de vieillir avec grâce.

Le Cabernet Franc reste un choix de prédilection pour les amateurs de vin à la recherche de quelque chose d'un peu différent, capable de combiner histoire, versatilité et un bouquet riche, faisant de chaque verre une exploration de saveurs uniques et de terroirs variés. Sa capacité à se réinventer à travers les régions et les millésimes continue de fasciner les œnologues et les connaisseurs du monde entier.

Ce que j'ai pensé de ce vin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be