



JPF Vins - L'audacieux



Domaine	JPF Vins
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	L'audacieux
Millésime	2022
Cépages	100% Pinot Noir
Élevage	Cuve Inox durant 4 mois.
Prix	10,00 €
	9,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous vous proposons un vin réalisé par un homme qui ne cultive pas lui-même les vignes. Jean-Paul Fontaine travaille depuis presque 30 ans dans le monde du vin. 10 ans chez Test-Achats où il était chargé des enquêtes et achats alimentaires. Puis pratiquement 15 ans chez un importateur de vins en tant qu'acheteur. A présent, il bosse dans le Sud de la France pour un tonnelier. N'ayant pas les moyens de reprendre une propriété existante, Jean-Paul a décidé de créer sa petite société de négoce dans l'espoir, évidemment, de la développer et de monter ensuite un Domaine.

En clair, il fixe des partenariats à long terme avec des viticulteurs qu'il choisit en fonction de leur situation géographique (il ne cherche que des terroirs nobles), leur conduite de la vigne et leur potentiel qualitatif.

Caractéristiques du vin

Laissez-le s'aérer 30 minutes car le nez peut paraître bizarre au début. Mais après, c'est un régal avec un fruité et un floral aux subtiles notes de ronce, de sureau et de petite cerise, ce Pinot se montre frais et friand, subtilement tramé. Une belle pioche.

Consommation et garde

Vin à boire dans les 4 ans. Laissez-le aérer une trentaine de minutes afin d'aider le nez à s'ouvrir.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Pour tous plats estivaux à base de volailles, viandes blanches telles qu'une joue de veau ou un chicon farci. Ou, plus simplement, une pâte à salciccia ou carrément des pizzas!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble de Chablis!

Réputés pour leur pureté et leur fraîcheur, le chablis est un vignoble que nous adorons. Il était assez décrié il y a encore 20 ans pour produire abondamment des vins sans corps ni âme.

Ce vignoble s'est transformé pour proposer à présent ce qui se fait de mieux en chardonnay sur climat frais en France. Tout en gardant les pieds sur terre en termes de prix (contrairement aux vins des autres régions plus sudiste de la Bourgogne). Partons à la découverte de ce trésor caché de la Bourgogne.

Imaginez des collines ondulantes, des coteaux couverts de vignes, bienvenue à Chablis, un petit coin de paradis viticole niché au nord de la Bourgogne. Le secret du vin de Chablis réside dans son terroir unique, un mélange magique de sols calcaires et d'un climat frais. La fameuse "Kimmeridgien," une couche de sol argilo-calcaire qui confère aux raisins un caractère minéral distinctif. Cette particularité donne aux vins de Chablis une pureté et une fraîcheur qui les rendent irrésistibles et très reconnaissable

Le cépage roi à Chablis est le Chardonnay. Il représente près de 100 % des vignes plantées dans la région. Les vignerons de Chablis chérissent ce cépage pour sa capacité à exprimer pleinement le terroir et à produire des vins d'une élégance incomparable. A noter, la petite appellation Irancy qui produit des rouges à partir de pinot noir. A découvrir également.

Chablis fait partie de vignoble de la Bourgogne. Il bénéficie d'une AOC depuis 1938 qui comprend quatre niveaux de classification, du plus simple au plus noble : Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru (avec 47 climats répertoriés et apparaissant toujours sur la bouteille et Chablis Grand Cru (7 climats sur 25% de la surface totale, avec des noms bien connus tels que Les Preuses, Valmur, le Clos...) s'étendant sur une superficie de 4500 hectares de vignes. Soit un cinquième de la superficie totale de la Bourgogne.

Coté accord mets/vins, ils se marient parfaitement avec des fruits de mer, des poissons, des volailles, et bien sûr les fromages de la région.

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