my winebox

Vignerons d'Estézargues - Taparas

Domaine	Vignerons d'Estézargues
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOP Côtes du Rhône

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Taparas
Millésime	2023
Cépages	Grenache blanc (50%), Viognier (25%) et de Roussanne (25%)
Elevage	Vinifié et éleué en cuve inox
Prix	9,50 € **9,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté plusieurs fois cette cave composée de 10 vignerons (dont 8 sont maintenant certifiés AB ou en conversion), ou, contrairement à bon nombre de coopératives, chaque vigneron vinifie à sa façon ses raisins avec un encépagement et un terroir propre. Il y a donc 10 domaines différents. Nous sommes des fans absolus de ce concept mais surtout de la qualité des vins pour le prix proposé. Exceptionnellement, nous vous proposerons dans ce colis un blanc et un rouge de ce très beau projet!

Cette fois, il s'agit de la cuvée Taparas qui tire son nom d'un terme en patois local synonyme de poudingue, désignant une roche sédimentaire compacte, dure, où sont mélangés des galets pris dans un ciment naturel, endémique du terroir d'Estézargues.

Caractéristiques du vin

Au nez, le vin révèle des arômes de pêche et d'abricot, de miel et de pain brioché. En bouche le vin est rond, frais, sec et généreux, sur une finale légèrement amère et des notes de fleurs blanches. Un régal!

Consommation et garde

A boire dans les 2 ans

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:
Un choix idéal serait par exemple une salade de chèvre chaud avec du miel et des noix. Sinon, des filets de truite saumonée à l'amande ou un risotto aux fruits de mer seraient également de belles pistes qui harmoniseraient avec les notes florales et la légère amertume du vin en finale.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La problématique du gel tardif

Petit sujet d'actualité. Vous en avez récemment entendu parlé, le gel précoce est une menace significative pour les vignobles, en particulier dans les régions viticoles du nord comme la Belgique et certaines régions de France. Ce phénomène se produit au printemps, lorsque des températures inattendues sous le point de congélation surviennent après une période plus chaude, affectant les bourgeons en pleine croissance. Ces bourgeons sont cruciaux car leur destruction peut réduire la quantité et la qualité de la production future de raisins.

Les impacts sont notables en France, dans des régions comme la Bourgogne et la Vallée de la Loire, ainsi qu'en Belgique, où la viticulture est en expansion. Pour contrer ce phénomène, les viticulteurs emploient diverses méthodes. Les tours à vent et les systèmes de chauffage comme les bougies ou le fuel sont utilisés pour élever temporairement la température autour des vignes. L'arrosage pour créer une couche de glace protectrice est aussi pratiqué, bien que cette méthode nécessite une grande quantité d'eau.

Face au changement climatique, qui pourrait augmenter la fréquence et l'intensité du gel précoce, les viticulteurs explorent des solutions durables telles que la sélection de cépages résistants au froid et l'adoption de pratiques agricoles innovantes pour renforcer la résilience des vignes. Ces adaptations sont essentielles pour sécuriser la production de vin face aux défis climatiques imminents.

Enfin, les années récentes ont vu des incidents de gel tardif augmenter, affectant gravement les productions. Par exemple, les saisons 2019 et 2021 ont été particulièrement difficiles, avec des pertes significatives dans plusieurs régions viticoles. Ces gels, survenant après que les vignes ont commencé à développer leurs bourgeons, peuvent détruire une grande partie de la récolte prévue, affectant non seulement les volumes de vin mais aussi la viabilité économique des exploitations. Ces événements récents soulignent l'urgence d'améliorer les méthodes de protection des vignobles contre les variations climatiques extrêmes.

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