



Les vignerons d'Estézargues - Domaine de Périllière



Domaine	Les vignerons d'Estézargues
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOC Costières de Nîmes



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Domaine de Périllière
Millésime	2021
Cépages	Domaine de Périllière
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	9,00 € 8,60 € pour Les recommandes



Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté cette cave composée de 13 vigneron (dont 10 sont maintenant certifiés AB ou en conversion). Mais 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 13 domaines différents partageant et optimisant « simplement » les infrastructures de vinification et d'élevage.

Cette fois, il s'agit des vignes du Domaine de Périllière qui sont cultivées sur un coteau argilo-caillouteux exposé Est/Sud-Est de la commune de Sernhac sur l'AOC Costière de Nîme.

Caractéristiques du vin

Juteux, charnu et spontané, ce Costières de Nîmes du domaine de Périllière est un vin gorgé de fruits rouges (cerise) et noirs (myrtille, cassis). Parfum de réglisses, de notes florales (violette) et d'épices douces. La fine trame tannique et le caractère minéral confèrent à ce vin une énergie débordante. La bouche est ronde, ample, veloutée, déployant une matière charnue et juteuse. Vous pourrez également percevoir un léger côté perlant (qui peut bien sûr s'éliminer par un carafage dynamique). Le tout pour un rapport qualité-prix exceptionnel : chapeau bas !

Consommation et garde

A boire de hier à 2025. Carafez-le 10 minutes avant de le boire. Peut se servir légèrement frais par temps très chaud. Un véritable vin glouglou et de soif. A boire et à reboire.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Cette bouteille accompagnera parfaitement vos BBQ (même en février). Nous l'avons bue avec des courgettes farcies, un vrai régal. Mais osez-la aussi sur un bon tajine.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vin issu de vignes "franches de pied" (Partie I)

Vous entendez parfois des vignerons (ou vous lisez dans la presse) faire des allusions à des vins issus de "vignes franches de pied". Des mots un peu savants qui désignent en fait des vignes particulières qui sont, théoriquement, le gage d'une certaine qualité dans le vin qu'elles produisent.

Pour comprendre cette expression il faut tout d'abord faire un petit retour en arrière et se souvenir que dans la seconde moitié du XIXème siècle, le phylloxéra, un minuscule puceron américain introduit accidentellement en Europe, décima le vignoble français. Il s'attaquait aux racines en y creusant une multitude de petites galeries et tous les ceps finissaient par mourir. Une véritable catastrophe économique et humaine dont on a presque du mal aujourd'hui à en concevoir l'ampleur (2,5 millions d'hectares détruits en 30 ans...). La seule solution qui s'imposa, faute de traitement physique ou chimique efficace, est venue de l'observation de plusieurs spécialistes français et américains qui avaient constaté la résistance des ceps de vigne provenant d'outre-Atlantique. **Ils décidèrent donc de greffer les cépages des différentes régions viticoles françaises sur des porte-greffes américains dont les racines étaient insensibles aux attaques du parasite dévastateur.** Une décision efficace, mais dont on ne mesurait pas alors complètement les conséquences sur le goût du vin. Même sans être un spécialiste, on pressent bien que le porte-greffe peut jouer le rôle d'une sorte de "filtre" qui ne sera pas totalement neutre entre le sol et le raisin alors qu'il y avait autrefois un lien direct.

Au-delà des quelques exceptions de très vieilles vignes ayant été plantées et ayant survécus à l'épisode phylloxérique, il est quasiment impossible de trouver en France des vignes franches de pieds. Ce que l'on trouve plus souvent, ce sont des vignes plantées depuis 20 ou 30 ans par des vignerons intrigués par ce que pouvait donner de tels cépages **"francs de pied", une expression qui veut dire qu'ils n'ont pas été greffés sur un porte-greffe américain et qu'ils sont donc conformes à ce qu'étaient ces mêmes cépages avant le phylloxéra.** Ces vignerons choisissent (quand ils en ont...) des parcelles très sableuses, car ce type de sol empêche assez efficacement le fameux puceron de s'attaquer aux racines. Il faut d'ailleurs noter au passage que quelques vignobles étrangers n'ont jamais été atteints par le tristement célèbre parasite et possèdent ainsi un patrimoine quasi complet de vignes franches de pied ; c'est le cas, par exemple, de l'île de Santorin en Grèce (célèbre pour ses magnifiques vins blancs), l'île de Chypre et, en Amérique du Sud, du Chili. Mais que goutte un vin issu de vignes franches de pied ? La réponse sur la fiche 594 !

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