



Association des domaines du Cros et Le Roc - Cros' Roc



Domaine Association des domaines du Cros et Le Roc

Pays et région d'origine France - Sud-ouest

Dénomination Vin de France



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Cros' Roc

Millésime 2021

Cépages 60% Négrette et 40% Fer Servadou

Élevage Élevage 11 mois en cuves béton

Prix 10,50 €

10,00 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté des vins du domaine Le Cros (Sang del Pais, fiche 565) et d'autres du domaine Le Roc (Fronton). Frédéric Ribes du Roc et Philippe Teulier du Cros ont une belle amitié de plus de 30 ans. Ils aiment échanger, déguster, comparer, découvrir, vinifier... bref, ils aiment être curieux ensemble et comme nous aimons leurs vins, nous avions envie de vous en proposer une nouvelle fois! Nous l'espérons, pour votre plus grand plaisir également!

Depuis une dizaine d'années, ils travaillent sur l'idée d'assembler leurs deux cépages pour faire un seul vin. Aux grés des millésimes, ils ont testé, parfois regretté mais souvent validé.

Caractéristiques du vin

La robe est grenat translucide. Le nez est fin et intense, sur la violette, le poivre, la groseille avec des notes sanguines et épicées. La bouche est ronde, ample, soyeuse, avec une matière plus dense et profonde qu'elle n'y paraît au premier abord, et une belle tension reposant sur la fraîcheur. Le fruit, bien présent, se fait disputer la vedette par de fines notes florales et poivrées. La finale prolonge la bouche sans afficher la moindre dureté, se contentant de la souligner d'une très fine mâche savoureuse, sur la violette et le poivre blanc qui persistent assez longuement.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant et jusqu'en 2027. A carafier 30 minutes.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Un vin bon et simple! A boire entre amis sur une belle pièce de viande grillée en été, tout simplement.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le plus grand vignoble de France : La Loire

Le vignoble de la vallée de la Loire est sans doute celui qui, en France, propose le plus de diversité, tant en cépages qu'en types de vins. Nous allons maintenant tenter d'en décrypter toutes les nuances, d'amont en aval du plus long fleuve français sur ces 3 fiches !

Les vins de Loire au sens strict couvrent donc une vaste bande du territoire français, des vins d'Auvergne, autour de Roanne et de Clermont-Ferrand, aux coteaux du Muscadet, aux portes de Nantes. Mais il reste vrai que l'essentiel se situe dans la dernière partie, entre Tours et Nantes, en passant par Saumur. Cet étalement du vignoble ligérien explique la diversité des vins qui y sont produits. Grande zone par grande zone, essayons d'y voir clair dans cette diversité.

Peu d'amateurs connaissent ces quelques appellations un peu isolées sur les coteaux du Massif central. Sur les rives de la Loire, juste à l'est de l'Auvergne, les appellations Côtes du Forez et Côte Roannaise se situent sur des terroirs majoritairement granitiques où le gamay est roi, mais en donnant des résultats très différents du Beaujolais. Plus à l'ouest, autour de Clermont-Ferrand, vous retrouvez les AOP suivantes (en gamay et pinot noir), les Côtes d'Auvergne et Saint-Pourçain.

En continuant à descendre la Loire, nous arrivons bientôt, peu après Nevers dans une région où la surface du vignoble commence à prendre de l'importance. L'essentiel des vignes se situe autour du joli village perché au-dessus de la Loire, **Sancerre**. On trouve ici quatre appellations contiguës, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Pouilly-sur-Loire et Coteaux du Giennois. Si Pouilly-sur-Loire se distingue avec un cépage unique et peu répandu, le chasselas, les quatre autres appellations produisent, soit uniquement des blancs, soit des blancs et des rouges à base de sauvignon pour les premiers et de pinot noir pour les seconds.

En blanc, le sauvignon trouve ici une de ses meilleures expressions en France à condition de se focaliser sur les vigneronnes qui le vendangent à maturité pour éviter les goûts herbacés et de buis que peut prendre ce cépage récolté en sous maturité. La plupart des meilleures cuvées se trouvent à Sancerre mais aussi dans quelques domaines de Pouilly-Fumé, et de Menetou-Salon. Le pinot noir, notamment à Sancerre, peut arriver à un très bon niveau qualitatif, avec des cuvées plus légères et plus immédiatement fruitées qu'en Bourgogne.

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