



Benjamin Taillendier - Oh ! ma jolie Syrah



Domaine	Benjamin Taillendier
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Oh ! ma jolie Syrah
Millésime	2022
Cépages	95% Syrah et 5% de cépages blancs
Elevage	Elevage 8 mois en cuve
Prix	10,70 € 10,20 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Nous avons rencontré Benjamin à Verchant (salon vin bio et nature) en 2017 déjà. Benjamin a créé le domaine en 2007 avec très peu de moyens. Aujourd'hui, il a pu se développer et possède 18ha de vignes, des oliviers et des champs. Il est en bio et nature depuis toujours et hésite à passer en biodynamie, ce qui ne changera pas grand-chose au travail mais qui lui ferait faire de la paperasse en plus. Il n'a que des cépages méditerranéens sur les contreforts de la montagne noire, les vignes sont entre 200 et 400M.

Caractéristiques du vin

Après carafage, le nez est hyper expressif et dense. Il révèle un côté cassis et framboise ainsi que du thym sauvage. En bouche, cette jolie Syrah (bio de chez bio) est puissante et épicée mais avec des tanins fondus et une fraîcheur extraordinaire. Les fruits noirs planent longtemps (nous aussi d'ailleurs). Un vin avec une belle matière mais très fluide et digeste.

Consommation et garde

Vin qui se gardera jusqu'en 2027 mais nous l'adorons déjà sur son fruit après une ouverture de 20 minutes.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Il sera parfait sur un bœuf bourguignon, un pot au feu ou, pour ceux qui aiment ça, une langue de bœuf sauce tomate.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Jacky Blot nous a quitté !

C'est avec tristesse que nous apprenons le décès d'un immense vigneron, Jacky Blot. Décidemment ces dernières années sont une hécatombe pour ces grands vignerons. Nous avions pu faire découvrir aux abonnés de notre Silver Box (grâce au covid et à tous ses problèmes liés au stockage et à la trésorerie des domaines vinicoles), deux de ses cuvées. Nous en étions très fiers à l'époque.

Personnalité flamboyante, il n'était pas du sérail, au départ du moins. Né en Bretagne, il fait ses premières armes comme militaire avant de tomber amoureux du vin lors d'un repas au restaurant Drouant, dans le 11ème arrondissement de Paris. Son destin bascule. Une carrière de courtier en vins s'ouvre à lui. Les vins de Bourgogne et de Champagne le passionnent. Deux régions qui l'inspireront sa vie durant dans son domaine de la Taille aux Loups, sur la rive gauche de la Loire à Montlouis, où il deviendra vigneron au début des années 1990. C'est le début de l'épopée, de sa quête de grands blancs de Chenin secs et effervescent.

Le Triple Zéro (que nous vous avons fait découvrir, c'est lui ! « Triple zéro comme zéro chaptalisation, zéro liqueur de tirage, zéro liqueur d'expédition », claironne-t-il avec fierté. Autrement dit, aucun sucre ajouté dans l'élaboration de son pétillant savoureux à la note grillée et à la texture soyeuse singulière, devenu une référence incontournable de la famille des effervescents.

Ses blancs secs n'étaient pas en reste. Jacky Blot s'essaie à la vinification et élevages sur lies en fûts pour révéler la finesse et la profondeur du Chenin. Pour lui, produire les blancs les plus secs possibles était la clef pour imposer ses cuvées parmi l'élite. Ses qualités de vigneron ainsi qu'un sens du commerce hors du commun ont fait vibrer le **mondovino**.

Sur une note plus personnelle, je me rappellerai toujours cette magnifique dégustation il y a 5 ans en compagnie de son épouse pendant que mes enfants jouaient et dévoraient leurs cerises dans leur splendide jardin ! Quel bonheur !

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