



## Chartreuse de Mougères - Maccabéo



**Domaine** Chartreuse de Mougères

**Pays et région d'origine** France - Languedoc

**Dénomination** IGP Pays de Caux



**Couleur** Blanc

**Nom de la cuvée** Maccabéo

**Millésime** 2022

**Cépages** 100% Maccabéo

**Elevage** Elevage en cuves inox.

**Prix** 8,70 €

**8,30 € pour les recommandés**



### Histoire du Domaine

Le 4 mai 1825, Les Pères Chartreux prirent possession de ce domaine emblématique. Ils ne le quitteront pas avant 1901, mais mieux pour y revenir en 1935, et réimplanter la vigne qu'ils exploiteront jusqu'en 1977. Durant cette période, ils vont planter des cépages qualitatifs, dont les vins vont faire la renommée du domaine. Ils ouvrent également un caveau de vente aux particuliers où ils vendront les vins du domaine en bouteille. Le domaine est aujourd'hui administré par le Lycée Agricole Privé Catholique Bonne Terre de Pézenas. Ainsi Monsieur De Saint Exupéry et son équipe y travaille pour nous permettre de continuer à déguster et d'apprécier les vins de la Chartreuse de Mougères, dont les Pères chartreux sont toujours propriétaires du domaine.

### Caractéristiques du vin

Avec une robe jaune verte et lumineuse, ce vin est plus gras, plus rond, adouci par le terroir de Mougères. Son nez intense et fruité dégage une belle fraîcheur avec des notes de fruits et d'amande douce. On retrouve une bouche ronde et très aromatique avec une attaque fraîche, alliée à un équilibre ample et dense.

### Consommation et garde

A boire aujourd'hui et jusqu'en 2025 et laissez-le aérer pendant 10 minutes avant de le boire.

**Température de consommation idéale:** 10-12°C

#### Accord Mets vin:

Il sera parfait avec vos viandes blanches. Essayer le par exemple sur escalope milanaise ! Un beau plateau de fromages à pâte dure sera également parfait ou une fondue savoyarde!

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Ma recette perso de fondue savoyarde

Les plus chanceux et les plus fidèles ont déjà pu découvrir cette recette, mais je ne résiste pas à vous la redonner à nouveau puisque la saison vient de commencer avec l'arrivée des premiers vacherins! Je vous propose donc un « signature dish » de chez nous : la fondue savoyarde ! Re-voici ma recette personnelle, que j'ai encore réalisé samedi dernier avec l'ami Nicolas (avec une variante d'Abondance à la place du beaufort).

Simple, mais diablement efficace pour une fondue goutue. Ingrédients (pour quatre personnes):

- 400gr de Comté, 400gr de Beaufort, 200gr d'Emmental
- 25cl de vin blanc sec (que vous venez donc de recevoir !)
- Une cuillère à café de noix de muscade
- Un verre à liqueur de Kirsch
- 4 gousses d'ail
- Une pincée de gros poivre noir

Préparation :

Coupez le fromage en petit dés, ou râpez le. Frottez le caquelon avec une gousse d'ail et laissez la dedans avec les 3 autres (sans oublier d'enlever le germe vert à l'intérieur). Versez le vin blanc dans le caquelon et faites le frémir. Toujours à feu moyen, commencez à verser le fromage lentement et en plusieurs fois, sans jamais cesser de remuez avec une spatule en bois le caquelon (petit truc, faites le avec un mouvement en forme de « huit » pour obtenir une fondue homogène). En même temps, versez la noix de muscade et le poivre afin que la fondue soit à votre goût. Une fois la préparation onctueuse et homogène, versez le verre de kirsch, servez et régalez vous ! N'oubliez évidemment pas le pain (si possible, pas trop frais), que vous aurez préalablement coupé en petits dés.

### 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](mailto:info@mywinebox.be)