



Château Carbon d'Artigues - Tradition



Domaine	Château Carbon d'Artigues
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	Graves



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Tradition
Millésime	2020
Cépages	90% Merlot et 10% de Cabernet Sauvignon
Elevage	Elevage en fûts durant 10 mois
Prix	11,30 € 10,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Château Carbon d'Artigues est une propriété située au cœur du terroir des Graves sur la commune de Landiras. Notre ami Louis-Michel Musyt et Michel Bonnot sont depuis 1988 les propriétaires du domaine. Ils ont, dès le départ, mis en œuvre des techniques de vinification modernes et travaillé sur une amélioration continue de leur production.

La propriété s'étend aujourd'hui sur une surface totale de production de 15 Ha de vignes en appellation Graves rouge et 7 Ha en Graves blanc.

Caractéristiques du vin

La couleur est rouge sombre rubis, très brillante. Le nez est particulièrement ouvert, avec des notes de fruits noirs mûrs, il est droit et concentré. En bouche, l'attaque est douce et soyeuse, évoluant sur des tannins fondus. La fin de bouche est fraîche et agréable laissant ressortir les notes de fruits rouges.

Consommation et garde

Vin à boire jusque 2028. Carafez le 40 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Misez sur un magret de canard rôti avec une réduction de fruits rouges, qui s'accordera à merveille avec ses notes de fruits noirs mûrs et sa texture soyeuse. Ce Graves rouge sublimera également une côte de bœuf grillée ou un filet mignon de porc aux herbes.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'umami dans le vin : un cinquième goût à découvrir !

Quand on parle de vin, on pense souvent à l'acidité, à la douceur ou encore à l'amertume, mais saviez-vous qu'il peut aussi exprimer l'umami ? Ce terme japonais signifie « goût savoureux » et désigne le cinquième goût fondamental, aux côtés du sucré, de l'acide, du salé et de l'amer. Découvert au début du XXe siècle, l'umami est ce qui donne cette sensation douce et enveloppante en bouche, souvent décrite comme « savoureuse » ou « ronde ». Mais comment cela se traduit-il dans un verre de vin ?

L'umami provient principalement de composés appelés **acides aminés** et **nucléotides**, présents naturellement dans les aliments comme le parmesan, les champignons, la sauce soja... ou certains vins ! Dans le vin, ces saveurs sont souvent le résultat d'un long élevage sur lies, d'une fermentation malolactique ou encore de l'interaction entre le vin et le bois lors de son vieillissement. Ces procédés enrichissent la texture et développent des notes savoureuses qui amplifient le caractère du vin.

Par exemple, un **Champagne millésimé élevé sur lies** peut développer des arômes de brioche et de noisette qui évoquent l'umami. De même, un **Chardonnay bien travaillé** ou un **vin orange** élaboré avec macération peut offrir cette dimension savoureuse, presque tactile. Les vins rouges comme un **Pinot Noir de Bourgogne** ou un **Barolo italien**, grâce à leur complexité, présentent souvent des notes umami lorsqu'ils sont bien vieillies.

Mais attention, tout est une question d'équilibre ! Trop d'umami dans un vin peut déséquilibrer son profil si l'acidité ou les tanins ne jouent pas leur rôle. Et pour sublimer l'umami d'un vin, rien de mieux que des accords mets-vins ! Pensez à des plats riches en umami comme des champignons sautés, un risotto au parmesan ou même un sushi avec du thon gras. Le mariage parfait !

Alors, prêt à savourer l'umami dans votre prochain verre ? Vous ne verrez plus vos dégustations de la même façon !

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