



Château de Roux - Collines des Rocals



Domaine	Château de Roux
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Duché d'Uzès



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Collines des Rocals
Millésime	2022
Cépages	60% Grenache, 35% Syrah et 5% Cinsault
Elevage	
Prix	9,30 € 8,90 € pour Les recommandes

Histoire du Domaine

Propriété familiale depuis plusieurs générations, le domaine a été repris en 2013 par Hubert de Morogues, formé par son père dans la cave du domaine mais aussi à Châteauneuf-du-pape et dans les caves Fauchon. Le vignoble compte une quinzaine d'hectares. Il est planté en cépages nobles tels que le Grenache, la Syrah ou encore la Roussanne et en cépages typiques du Languedoc tels que le Chardonnay, le Merlot et le Cinsault.

Caractéristiques du vin

La robe est rouge rubis foncé. Le nez est plein de fruits rouges mûrs avec une fin sur les épices douces. La bouche est veloutée, avec des notes de fruits rouges sur un fond minéral. L'attaque est souple avec une très belle tenue en bouche. Un vrai plaisir !

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 25 minutes de carafage et qui se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Accompagnez le d'une daube Provençale, un agneau aux herbes de Provence ou encore une belle et simple ratatouille. Vous ne pourrez pas vous tromper !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi les collines sont-elles des lieux propices à la vigne ?

A côté de la qualité de l'ensoleillement qui est plus favorable sur les collines quand l'orientation est bonne (càd sud-ouest ou sud-est), deux facteurs rendent la culture de la vigne plus favorable quand elle évoluent sur un terrain en pente et/ou en altitude. Il s'agit de l'hydratation et la qualité du climat qui est généralement plus tempéré en altitude.

Trop de pluie nuit à la qualité du raisin, et donc du vin car, même si elle est bien sur indispensable à l'hydratation des sols, la pluie signifie aussi des risques de maladie et son excès peut engendré un surplus de rendement qui « dilue » la baie ... et produit des vins manquant de structure. C'est pourquoi on dit souvent qu'une vigne doit souffrir pour produire des raisins de qualité. Elle doit subir un stress hydrique modéré, pour favoriser la concentration du raisin. Or, sur les collines, deux phénomènes vont jouer sur l'alimentation en eau de la vigne. Premièrement, l'inclinaison permet un bon drainage de l'eau et deuxièmement le sol est souvent plus pauvre (moins fertile) sur les coteaux que sur les plaines. Retenez donc que : Pour produire du vin de qualité, les coteaux sont souvent un facteur de qualité car ils permettent d'optimiser le drainage et donc de limiter l'apport d'eau à la vigne.

Le dernier facteur propre aux coteaux est tout aussi logique. Comme vous le savez, il fait plus frais en altitude ! L'air se raréfie, la pression atmosphérique diminue, ce qui réduit l'agitation moléculaire des masses d'air et donc refroidit les masses d'air. On considère qu'on perd 0,6°C tous les 100 mètres. Ce qui représente quand même pas loin de 2°C pour une colline de 300m ! Quelle va être l'implication de cette fraîcheur sur la vigne et sur les vins ? La chaleur étant un facteur de maturité de la baie, tout comme l'ensoleillement, un climat plus frais donnera des vins plus frais (càd avec une plus d'acidité). Et comme l'acidité façonne la charpente du vin et que sans acidité pas de conservation, les conclusions sont assez simples à tirer sur les avantages indéniables des vins de coteaux ou de collines versus les vins de plaines.

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