



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	2023
Cépages	60% Grenache, 35% Syrah et 5% Cinsault
Elevage	Elevage en cuves inox.
Prix	950,00 € 900,00 € pour les recommandés

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 belle tenue en bouche.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 25 minutes de carafage et qui se gardera jusqu'en 2030.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Très classique ! Buvez-le avec viandes rouges, charcuteries, grillades et fromages (même si nous, nous préférons le blanc avec le fromage).

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de l'Etna : la renaissance d'un grand terroir volcanique

Sur les pentes de l'Etna, en Italie, s'étend l'un des vignobles les plus fascinants d'Europe. Culminant à **3 329 mètres**, l'Etna est le plus haut volcan actif du continent. Les vignes y sont plantées entre **400 et 1 000 mètres d'altitude**, parfois davantage, sur des sols de cendres, de basalte et de laue décomposée. Cette diversité géologique, issue de coulées successives, crée une mosaïque de micro-terroirs unique.

L'appellation Etna DOC, créée en **1968**, couvre environ **1 100 hectares** aujourd'hui, contre à peine 600 il y a vingt ans — signe d'un regain d'intérêt spectaculaire. Les rendements restent modérés, souvent autour de **40 à 60 hl/ha**, afin de préserver concentration et précision aromatique.

Le cépage roi des rouges est le **Nerello Mascalese**, souvent complété par le Nerello Cappuccio. Il donne des vins d'une grande finesse, aux tanins serrés mais élégants, rappelant parfois la structure d'un grand Pinot Noir. On y retrouve griotte, framboise, zeste d'orange sanguine, herbes sèches et une signature minérale presque fumée, directement liée au sol volcanique. Leur potentiel de garde atteint facilement **10 à 15 ans**, voire davantage pour les meilleures parcelles.

En blanc, le **Carricante** domine. Cultivé en altitude, il produit des vins tendus, salins, avec des acidités naturellement élevées (souvent **6 à 7 g/L** d'acidité totale), favorables à une belle longévité. Notes d'agrumes, de pomme verte, de fleurs blanches et une trame iodée caractérisent ces cuvées.

Climatologiquement, malgré la latitude méridionale, l'altitude induit des amplitudes thermiques importantes — parfois **15 à 20 °C** entre jour et nuit — favorisant une maturation lente et équilibrée. Cette combinaison de soleil sicilien et de fraîcheur montagnarde explique le style des vins : puissants mais élancés, solaires mais jamais lourds.

Les vins de l'Etna incarnent ainsi la rencontre entre feu et altitude : une expression vibrante, structurée et profondément identitaire du vignoble méditerranéen contemporain.

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