



## Château de Terride - Les Caprices d'Alix



Domaine	Château de Terride
Pays et région d'origine	France - Sud Ouest
Dénomination	AOP Gaillac



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Les Caprices d'Alix
Millésime	2023
Cépages	70% Loin de l'oeil et 30% Mauzac
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	8,70 € <b>8,30 € pour Les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Alix et Romain du château de Terride sont aujourd'hui, et depuis 20 ans, les vignerons de ce magnifique domaine aux portes de la forêt de Grésigne. Un vignoble dans le Tarn situé au milieu des bois et complètement excentré du cœur du vignoble Gaillacois. Ce très beau château flanqué de 2 tours carrées et un ancien relais de chasse construit en 1650 par un maître-verrier vaut le détour! Il est devenu viticole dans les années 1960 et se dresse devant un vignoble de quelque 34 ha ceint de bois. Jean-Paul et Solange David ont acquis le domaine en 1996. Ils sont aujourd'hui relayés par leur fille Alix, œnologue, et par son mari Gérard. Ils y produisent des vins dont la qualité et le rapport qualité/prix nous ont indéniablement séduits.

### Caractéristiques du vin

Ce vin présente une robe jaune pâle, offrant un premier indice de sa finesse. Au nez, il révèle son intensité avec des arômes dominants de pêche blanche et d'abricot, suggérant une maturité fruitée. Ces notes fruitées sont complétées par une légère touche florale, ajoutant de la nuance à l'ensemble olfactif. En bouche, le vin se caractérise par une acidité rafraîchissante et une douceur mesurée, créant un équilibre très plaisant. Les saveurs de fruits à noyau persistent, rendant le vin à la fois vibrant et accessible. La finale est longue, marquée par les arômes fruités et une acidité qui invite à une autre gorgée!

### Consommation et garde

Vin à boire dans les 2 ans. inutile de l'attendre. Il est fin prêt!

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

#### Accord Mets vin:

Accompagnez ce vin d'un plateau de fruits de mer, telles que des langoustines grillées, d'un filet de bar à la vapeur aux herbes mais il pourrait également très bien fonctionner sur une viande blanche tel un suprême de poulet rôti aux champignons.





## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: La macération carbonique

Je suis persuadé que vous avez déjà entendu parlé de cette méthode de vinification, mais savoir précisément savoir ce qu'il en était. Voici donc pour vous de quoi combler cette connaissance.

La macération carbonique est une méthode de vinification particulière qui se distingue par son approche unique de la fermentation. Traditionnellement associée aux vins du Beaujolais, cette technique implique de placer des grappes entières de raisins dans une cuve saturée de dioxyde de carbone, créant un environnement anaérobie. Ce processus déclenche une fermentation intracellulaire à l'intérieur des baies, sans l'intervention de levures ajoutées. Les raisins commencent par fermenter de l'intérieur, produisant une petite quantité d'alcool et des arômes fruités intenses avant que les cellules ne se rompent, laissant place à une fermentation traditionnelle. Cette méthode favorise la préservation des arômes primaires du fruit, donnant naissance à des vins au profil aromatique riche et distinct, avec des notes évoquant la framboise, la cerise, et parfois la banane.

Les vins issus de la macération carbonique se caractérisent par leur couleur vive, leurs tannins souples et une acidité bien préservée, ce qui les rend particulièrement accessibles et agréables à boire jeunes. Ces caractéristiques font de la macération carbonique une technique appréciée pour produire des vins frais et fruités, destinés à être consommés peu de temps après leur mise en bouteille. La méthode a également l'avantage de mettre en avant la fruité et la fraîcheur du raisin, offrant ainsi une expérience de dégustation unique et immédiate.

Cependant, bien que la macération carbonique permette de produire des vins séduisants par leur fraîcheur et leur fruité, elle présente des limites. Les vins obtenus sont souvent moins complexes et ne sont généralement pas conçus pour un vieillissement prolongé, ce qui peut être perçu comme une contrainte pour les amateurs de vins de garde. De plus, certains critiques de vin soutiennent que cette méthode peut conduire à une certaine uniformité des profils de vin, avec moins de variation et de complexité par rapport à ceux obtenus par fermentation traditionnelle.

### 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)