



Château d'Oupia



Domaine	Château d'Oupia
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Minervois



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cuvée Domaine
Millésime	2022
Cépages	40% Syrah, 50% Carignan, 10% grenache
Eleavage	Eleavage 6 mois en cuve inox
Prix	8,90 € 8,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le Château d'Oupia date du XIIème siècle, il était la propriété des Seigneurs d'Oupia. Parmi ces Seigneurs, la famille de Sainte Colombe habita le Château pendant de nombreuses années et lui donna son blason actuel. En 1860, le Château fut acheté par la famille Iche et s'est transmis de génération en génération. En 1969, André Iché se charge de l'exploitation familiale et entreprend la rénovation du vignoble en incorporant de nouveaux cépages adaptés au terroir, en conservant les plus vieilles vignes de Carignan. À l'origine, la superficie du vignoble était de 5 hectares, actuellement il en compte 64. Depuis sa disparition en 2007, sa fille Marie-Pierre dirige le domaine avec la présence de sa mère Marie-Thérèse.

Caractéristiques du vin

Le Château d'Oupia a créé un vin de bistro par excellence. D'une couleur rubis profond, ce vin se distingue par sa clarté et sa pureté exceptionnelles. Il déborde de personnalité, offrant généreusement des saveurs riches et épicées de fruits rouges et noirs. Un véritable tour de force qui mérite des éloges pour avoir su élaborer un vin aussi exubérant et séduisant. La présence marquée de notes poiurées se mêle harmonieusement aux arômes de cerise noire, de mûre et de framboise, créant un profil gustatif à la fois complexe et accessible. Ce vin incarne l'esprit convivial des bistrot, où le partage et la découverte culinaire s'accompagnent d'un verre de vin authentique et généreux. Bravo pour cette réalisation remarquable !

Consommation et garde

Ce vin pourr s'attendre jusque 5 ans si vous le souhaitez mais ce n'est pas nécessaire.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Pour accompagner ce Château d'Oupia, optez pour un magret de canard aux cerises, dont la richesse se mariera parfaitement avec les notes épicées et fruitées du vin, ou une assiette de fromages affinés pour une harmonie en bouche pleine de caractère.

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