



Château Le Grand Verdus - La Petite Folie



Domaine	Château Le Grand Verdus
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	AOP Bordeaux



Couleur	Rosé
Nom de la cuvée	La Petite Folie
Millésime	2023
Cépages	80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon
Elevage	Cuve inox durant 4 mois.
Prix	9,30 € 8,90 € pour Les recommandes

Histoire du Domaine

L'histoire du vin du Grand Verdus, c'est aussi celle du château datant de l'époque Renaissance et de la famille Le Grix de La Salle, qui a décidé, après la seconde guerre mondiale, de développer son petit vignoble pour en faire une exploitation viticole de renom.

Un terroir propice ne suffit pas, le savoir-faire doit pouvoir en tirer le meilleur parti. C'est l'alliance des générations successives de la famille qui a participé à l'optimisation constante de vins du Grand Verdus, chacun avec son expérience en techniques de vinification, recherche de la qualité et implication naturelle. Et objectif Bio 2023 atteint !

Caractéristiques du vin

Oui c'est un Bordeaux. Très original, d'où son nom. Toutes les occasions sont bonnes pour une « Petite Folie » ! Rafraîchissant, aux arômes de fruits exotiques et floraux, un vin plein de croquant qui s'adapte à tous les instants. Un vin pour l'été qui commence!

Consommation et garde

Vin à boire, à déguster et à reboire au plus vite. Et à recommander vite car **la quantité est limitée...**

Température de consommation idéale: 8 à 10 °C

Accord Mets vin:

Le vin parfait à siroter à l'apéritif, sur des tapas ou l'indémontable salade estivale.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le millésime 1979

Je fais cette fiche de dégustation le soir du jour de mon anniversaire (28/04/1979). L'occasion de me demander que vaut le millésime 1979 au déla d'être déjà l'année de naissance de votre serviteur. Eh bien en fait, ce n'est pas terrible... En effet, le millésime **1979 en France** est considéré comme une année **correcte à bonne** dans de nombreuses régions, mais sans atteindre des sommets légendaires. Ce fut une année marquée par un **printemps humide**, un **été plutôt frais** et un **début d'automne assez clément**, ce qui a permis de sauver une partie de la qualité des raisins, notamment pour les vendanges tardives.

Dans le **Bordelais**, 1979 a donné des vins plutôt classiques, avec une bonne structure tannique. Les meilleurs châteaux ont réussi à produire des vins élégants, bien équilibrés, mais sans la profondeur ou la longévité des très grands millésimes. Aujourd'hui, seuls les très grands crus de 1979 peuvent encore montrer un certain charme, mais la plupart des bouteilles ont dépassé leur apogée.

En **Bourgogne**, l'année fut relativement meilleure. Les **Pinots Noirs** sont fins, souples et aromatiques, mais manquent parfois d'un peu de concentration. Les **Chardonnays** blancs, à l'époque, montraient de la fraîcheur et de la minéralité, mais ils ont largement décliné depuis.

En **Champagne**, 1979 est au contraire considéré comme un **très beau millésime** ! Les conditions de fin de saison ont permis une belle maturité des raisins et des vins qui se sont admirablement bien tenus sur la durée : certains champagnes millésimés 1979 sont encore délicieux aujourd'hui, complexes et fins.

Dans le **Rhône**, les résultats furent hétérogènes : en vallée du Rhône nord (Côte-Rôtie, Hermitage), quelques très beaux vins, mûrs et classiques. Au sud (Châteauneuf-du-Pape), les vins furent agréables mais manquant parfois de puissance.

En résumé, **1979 est un millésime "classique"**, meilleur en Champagne et en Alsace, solide à Bordeaux et Bourgogne mais aujourd'hui, **il faut viser les meilleures étiquettes et les conservations optimales pour en apprécier encore la finesse** !

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