



Château L'Ermite d'Auzan - Gauroche



Domaine	Château L'Ermite d'Auzan
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Gauroche
Millésime	2020
Cépages	80% Grenache et 20% Syrah
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	7,20 € 7,00 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le Château L'Ermitage devenu L'Ermite d'Auzan était au XI^{ème} siècle la possession des Ermites de l'ancienne Abbaye de Sainte Cécile d'Estagel, étape du pèlerinage de Saint Jacques de Compostelle. Depuis une trentaine d'années, Michel et Jérôme Castillon cultivent et vinifient les 80 Ha du vignoble.

Sur ce terroir Rhodanien, sont cultivés les cépages nobles de la vallée du Rhône qui permettent de produire de très belles cuvées comme ce blanc Tradition mais encore (et nous vous le conseillons vivement), le rosé Cuvée Sainte Cécile que nous vous avons déjà proposé il y a quelques années.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge léger. Le nez est sur les fruits rouges : fraise et framboise. La bouche est fruitée, les tanins sont soyeux. Une belle découverte gardoise !!

Consommation et garde

Vin à boire dans sa jeunesse mais vous pouvez le conserver jusqu'en 2023. Mais pourquoi attendre quand on peut se faire plaisir dès aujourd'hui? A carafes 30 minutes.

Température de consommation idéale: Un peu plus froid, 14-16°C

Accord Mets vin:

Idéal sur un poulet, frite, salade traditionnel ou sur des salaisons un poil plus frais. Bien sûr une salade d'été au chèvre fonctionnera aussi parfaitement. Un de vos convives souhaite un rouge pour l'apéro... il fera également le job !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Un bar à vin à la maison

Dernièrement, dans un très bon restaurant allemand, j'ai dégusté un vin servi avec un Coravin. Bien que cet outil, bien connu, a maintenant quelques années au compteur, je pense qu'il vaut la peine d'une petite explication à l'occasion sur cette fiche de dégustation.

Qui n'a jamais hésité à ouvrir une bouteille de grand cru uniquement alors qu'il sait que ce ne sera que pour un ou deux verres et que la bouteille ne sera pas fini dans la soirée ou dans les prochains jours qui suivent ? Coravin peut vous aider à résoudre ce dilemme.

Cette invention américaine permet de prélever un ou plusieurs verres de vin d'une bouteille sans la déboucher. Vous le savez, dès qu'une bouteille est ouverte, le vin commence à s'oxyder et ne peut pas être conservé très longtemps (quelques jours ou une semaine au plus). Le fondateur de Coravin, ancien ingénieur dans le domaine médical et passionné par le vin s'est inspiré des aiguilles creuses utilisées en médecine pour imaginer un appareil permettant de déguster la dive bouteille sans l'ouvrir. L'aiguille du système permet de transpercer la capsule ET le bouchon de liège de la bouteille et d'injecter de l'argon, un gaz inerte qui ne modifie pas le vin. Une fois l'argon injecté, le vin remonte dans l'aiguille et peut être versé dans un verre, sans laisser pénétrer d'oxygène. La bouteille peut ainsi se garder encore de nombreux mois sans altérer le vin. Une fois l'aiguille retirée, le liège du bouchon revient à son état initial et la bouteille, bien qu'entamée, paraît comme neuve.

De l'avis général des professionnels et avec le recul nécessaire, les avis sont largement positifs sur ce système. Un nombre non négligeable de tests ont été réalisés avec des bouteilles nouvellement ouvertes versus des bouteilles ouvertes avec l'appareil et à moitié vides depuis 3 ans. Les résultats sont bluffants.

Attention, le système Coravin ne fonctionne aujourd'hui qu'avec les bouchons en liège. Seul petit hic est le prix particulièrement élevé de l'ustensile, soit environ 250 €. Les capsules d'argon sont également particulièrement onéreuses. D'une capacité de 15 verres, elles coûtent près de 8eur à l'unité. A vous de voir si vous aurez l'utilité de cet appareil, ou si la bouteille sera dégustée en une soirée...

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