



Château Les Croisille - Cocoricot



Domaine Château Les Croisille

Pays et région d'origine France - Sud-Ouest

Dénomination IGP Côtes du Lot



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Cocoricot

Millésime 2020

Cépages Cot (Malbec) et Merlot

Élevage 4 mois en cuve béton

Prix 9,40 €

9,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Convertis en agriculture biologique depuis 2013, l'ambition du Château Les Croisille est de vinifier par terroirs, en comprenant la richesse des différents sols du Causse et de la vallée du Lot pour s'approcher un peu plus de la pureté des grands vins.

La famille Croisille (Cécile, Bernard et leur fils Germain) y mène depuis 1979 un travail sur la vigne où le Malbec est roi. Leur vinification parfaite permet d'offrir une gamme de vins fins, complexes et minéraux, qui n'ont rien de banal !

Caractéristiques du vin

Cocoricot 2020, issu de macération carbonique est un vin très juteux et fruité, avec une trame tannique assez légère. Les vendanges plutôt précoces ont permis de garder une très belle fraîcheur et une grande buvabilité. En bref, du jus de fruit pour adulte... à boire entre potes.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 20 minutes de carafe. Il se gardera jusqu'en 2024 mais nous vous conseillons d'en profiter au plus vite. Un bien beau canon pas cher!

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Confit de canard, salade périgourdine, viandes blanches grillées et rôties, hamburgers. Mais pourquoi pas le boire avec un Thon rouge grillé sur une plancha, et ce notamment grâce à l'absence presque totale de tanins.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de Sicile

C'est de Syracuse en Sicile que j'écris cette fiche de dégustation sous un déluge d'eau ! En effet, rien ne va plus dans ce monde qui se dérègle. Comme la Belgique en juillet dernier, la Sicile connaît des inondations historiques suite, ici, à un « Médicane » (hurricane méditerranéen). Ce sera l'occasion pour nous de passer encore plus de temps dans les vignobles et restaurants au lieu de flâner en ville. Voici une brève description des vins de la région.

La Sicile détient l'un des plus anciens vignobles au monde et son dynamisme actuel est épatant. En superficie, la Sicile est l'une des plus grandes régions productrices de vin italien. Son histoire, marquée par les apports phéniciens, grecs, romains et... français est sans équivalent. Les vins siciliens sont nombreux et variés, mais il y a quelque chose qui les rapproche : le microclimat particulier qui permet aux fruits de grandir ainsi que la composition du sol. Quiconque a déjà été en Sicile le sait : la température, l'air, l'influence de la mer, la lumière... tout contribue à créer les conditions climatiques qui rendent cette terre heureuse. Et si le climat permet au raisin de pousser dans des conditions optimales, le sol fait le reste : la composition et en particulier les zones aux composants d'origine volcanique enrichissent les fruits, donnant au vin une touche aromatique unique et inspirée.

Si le célèbre domaine pionnier La Planeta, le premier, a prouvé la qualité des crus siciliens en vendant dans le monde entier des vins issus de chardonnay et merlot, les cépages autochtones, dont le nero d'auola en rouge, ont depuis démontré leur valeur et se sont imposés. La géologie et le climat très variés donnent naissance à des vins typés. À l'est, des vigneron courageux exploitent un terroir rare sur les pentes de l'Etna. Leurs rouges sont racés. Plus au sud, la seule DOCG de Sicile, Cerasuolo di Vittoria, produit des rouges légers. En blanc, le marsala, un vin de liqueur issu du cépage grillo, voit le jour à l'ouest de Palerme. Vinifié en sec, le grillo donne aussi des blancs élégants.

Enfin, il est à noter que comme partout en France, les vins bios/natures sont en vogue et la Sicile est à la pointe dans ce domaine. Notamment grâce à des vigneron comme Le Belge Frank Cornelissen (véritable pape ici, que je m'empresse de rencontrer aujourd'hui), ou encore Alessandro Viola et son frère Aldo.

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