my winebox

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	2023
Cépages	Cot (Malbec) et Merlot (Bio)
Elevage	4 mois en cuve béton
Prix	11,20 € **10,70 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Convertis en agriculture biologique depuis 2013, l'ambition du Château Les Croisille est de vinifier par terroirs, en appréhendant 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

Cotcoricot 2023, issu de macération carbonique est un vin très juteux et fruité, avec une trame tannique assez légère. Les vendanges plutôt précoces permettent de garder une très belle fraicheur et une grande digestibilité. En bref, du jus de fruit pour adulte... à boire entre potes. Mais une très belle longueur !

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 30 minutes de carafe. Il se gardera jusqu'en 2028 mais nous vous conseillons d'en profiter au plus vite. Un bien beau canon!

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.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Ce que l'n sait déjà du millesime 2024 en France (partie II)

En termes de qualité, l'hétérogénéité sera le maître-mot du millésime 2024. En Champagne, où la production a chuté de **46 %**, la rigueur des vignerons pourrait aboutir à des cuvées marquées par une belle fraîcheur et une acidité élevée, typiques des années fraîches. En Bourgogne, bien que les volumes soient faibles, les vins blancs devraient se révéler précis et aromatiques, avec une belle tension en bouche. Dans le Bordelais, où les aléas climatiques ont été nombreux, les efforts des vignerons pour sélectionner les meilleurs raisins pourraient produire des vins rouges élégants et bien structurés, mais avec une concentration moindre par rapport aux millésimes plus chauds.

Le Languedoc-Roussillon, malgré une baisse de rendement, pourrait proposer des vins rouges riches et concentrés, grâce à des raisins ayant bien résisté à la sécheresse. En Alsace, où la production a reculé de **13 %**, les cépages aromatiques comme le riesling et le gewurztraminer devraient donner des vins frais et équilibrés, grâce à une maturité homogène obtenue en fin de cycle. En Provence et dans la Vallée du Rhône, où la récolte a diminué de **11 %**, les rouges et les rosés devraient afficher une belle structure, avec des tanins mûrs et des arômes fruités.

Au niveau national, ce millésime met en lumière la résilience des viticulteurs face à des défis sans précédent. Si les volumes sont clairement en recul, la qualité des vins 2024 pourrait réserver d'agréables surprises, notamment dans les régions où les conditions de fin de saison ont permis d'obtenir une maturité optimale. Ce millésime, bien que difficile, s'annonce comme un témoignage de l'expertise et de l'adaptabilité des vignerons français, capables de transformer une année complexe en une opportunité de sublimer leurs terroirs. Pour les amateurs, 2024 sera sans doute un millésime à découvrir pour explorer la diversité et les particularités des vins français dans une année marquée par les défis climatiques.

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