



Chateau les Croisille - Loin de l'œil



Domaine	Chateau les Croisille
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	Vin de France
Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Loin de l'œil
Millésime	2024
Cépages	100% Loin de l'Œil
Eleuage	Eleuage en cuve inox
Prix	10,70 €
10,20 € pour les recommandades	



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

Ce **Loin de l'Œil** du **Château Les Croisille**, issu du cépage autochtone Loin de l'Oeil, vous fera découvrir une expression à la fois pure et élégante. Le nez évoque la poire fraîche, les fleurs blanches et une légère touche de miel. En bouche, la matière est fluide, portée par une belle fraîcheur et une acidité bien intégrée. L'ensemble est harmonieux, précis, avec une finale subtilement saline. Un blanc de caractère, fin et digeste, taillé pour la table.

Consommation et garde

A boire immédiatement. Rien ne sert de l'attendre

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Ce vin s'accorde idéalement avec des poissons grillés ou en sauce légère, comme un filet de bar ou de sandre. Il accompagne également très bien des fruits de mer, des coquilles Saint-Jacques ou des huîtres chaudes. À table, il fonctionne parfaitement avec une volaille rôtie ou une cuisine végétale raffinée. Un accord de fraîcheur et d'équilibre, sans lourdeur.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage le Loin de L'Oeil

Le **Loin de l'Œil**, également appelé **Len de l'El**, est un cépage blanc ancien et confidentiel du Sud-Ouest de la France, historiquement implanté dans le vignoble de **Gaillac**. Son nom poétique ferait référence à la longueur exceptionnelle de ses pédoncules, qui tiennent la grappe « loin de l'œil », favorisant une bonne aération et limitant naturellement les maladies. Longtemps marginalisé au profit de cépages plus productifs, il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt auprès de vignerons en quête d'identité et d'authenticité.

Cépage tardif, le Loin de l'Œil demande du temps et de la patience. Il mûrit lentement, ce qui lui permet de conserver une **acidité naturelle élevée**, même sous des climats chauds. Cette caractéristique en fait un excellent vecteur de fraîcheur et de tension, mais aussi un cépage particulièrement intéressant face aux enjeux du réchauffement climatique. Ses rendements sont modérés et irréguliers, ce qui explique en partie sa rareté.

Sur le plan aromatique, le Loin de l'Œil se distingue par une **palette subtile et nuancée** : poire, pomme mûre, fleurs blanches, parfois des notes de miel, d'amande fraîche ou de cire, avec une expression souvent plus texturale que démonstrative. Il privilégie l'élégance à l'exubérance. Selon les choix de vinification, il peut donner des vins très droits et ciselés ou, au contraire, plus amples et profonds, capables de bien vieillir, notamment lorsqu'ils sont élevés sur lies.

Méconnu du grand public, le Loin de l'Œil est pourtant un cépage de gastronomie, offrant des vins équilibrés, digestes et complexes, qui dialoguent remarquablement avec la table. Il incarne une autre vision des blancs du Sud-Ouest : moins solaires, plus fins, ancrés dans leur terroir. Un cépage rare, discret mais profondément singulier, qui mérite pleinement d'être redécouvert.

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