



## Château Ollieux Romanis - Born to be Wine



Domaine Artisans Partisans (Château Ollieux Romanis)

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination Vin de France



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Born to be Wine

Millésime 2021

Cépages 100% Carignan

Élevage En cuves Inox

Prix 12,00 €

**11,50 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

Très très belle découverte que ce groupement Artisans Partisans de 4 domaines distincts : Château Ollieux Romanis, Domaine Le Champs des Murailles, Domaine Pierre Bories et Château Rives Blanques. Comme le dit Loïc : « seul je ne pourrais faire tout dans mes vignes mais à 4 nous pouvons gérer nos 185 Ha de vignes combinées ». Ils produisent des vins bio pour chacun des 4 domaines. Mais, en plus, ils font des vins issus de leurs raisins sous le nom « Artisans Partisans ».

Ici, nous vous présentons un vin bio, nature, de chez Artisans Partisans mais avec des raisins venant d'une unique parcelle de Carignan du Château Ollieux Romanis.

### Caractéristiques du vin

Un bien beau vin nature, mais droit. La robe est d'un beau rouge translucide brillant. Le nez révéle des notes de fruits rouges et noirs mais surtout il vous fera penser à la framboise écrasée. La bouche est souple, pleine de charme et de fruits. Un vrai vin de plaisir que nous adorons et que vous devriez apprécier sans aucun doute ! Attention, quantités extrêmement limitées...

### Consommation et garde

Nous vous conseillons de le boire après 20 minutes d'ouverture. Il se gardera jusque 2026 mais n'attendez pas, il est trop bon.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

A l'apéritif, il sera parfait. En entrée, avec de petites bouchées à la reine il sera parfait aussi. En plat, avec un poulet rôti ou des côtes d'agneau il sera encore parfait. Bref il sera parfait !



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les grands cépages français par région (Partie I)

En cherchant un sujet pour cette 583<sup>ème</sup> fiche (iii), je suis tombé sur cette article qui recensait de manière résumée et claire les différents cépages. Le vignoble français se répartit entre plusieurs grandes régions qui se différencient bien entendu par des conditions climatiques et des terroirs bien spécifiques, mais aussi par des cépages qui sont le plus souvent emblématiques de ces vignobles. C'est généralement un sujet qui n'est pas nouveau pour les passionnés de vin mais qui n'est pas nécessairement évident pour tout le monde. Je partage donc ici ces grands cépages classés par région pour votre bonne mémoire et peut-être découverte.

#### Champagne : pinot noir, pinot meunier et chardonnay

À tout seigneur, tout honneur, débutons ce tour de France par le vin le plus festif, le champagne. Si sept cépages peuvent entrer dans la composition d'un champagne, arbanne, petit meslier, pinot blanc, pinot gris, **chardonnay, pinot meunier et pinot noir, les trois derniers représentent plus de 98 % de l'encépagement, chacun d'entre eux étant pratiquement à égalité.** Le pinot noir est dominant sur la Montagne de Reims et dans l'Aube, le pinot meunier dans la Vallée de la Marne et le chardonnay dans la Côte des Blancs au sud d'Épernay. Il existe aussi bien des champagnes ne comportant qu'un seul de ces trois cépages ou constitué d'un assemblage de deux d'entre eux ou des trois. Les champagnes issus de pinot noir (ou d'assemblages dans lesquels celui-ci est très dominant) sont généralement amples et puissants, ceux dominés par chardonnay (ou exclusivement de ce cépage) plus vifs et plus cristallins, le pinot meunier donnant généralement des champagnes plus légers, vifs et très fruités.

#### Alsace : riesling

Difficile en Alsace, région connue pour ses multiples cépages vinifiés la plupart du temps en cépage unique, d'en définir un seul comme emblématique. Le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris ou le sylvaner participent en effet tous à l'image des vins alsaciens pour les amateurs. Toutefois, l'un d'entre eux, par la grandeur qu'il peut atteindre sur les plus jolis terroirs ainsi que par sa capacité à bien vieillir, sort un peu du lot, le riesling. Lorsqu'il est vinifié sans sucre résiduel, il présente un profil quasi cristallin et très pur qui en fait un magnifique vin de repas sur des fruits de mer, des poissons nobles et l'inévitable choucroute ! Il peut également donner de remarquables vins moelleux en vendanges tardives ou sélections de grains nobles.

### 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](mailto:info@mywinebox.be)