



Château Pech-Céleyran - Les Mûriers



Domaine	Château Pech-Céleyran
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Mûriers
Millésime	2022
Cépages	Marselan et Merlot
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	8,60 € 8,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Détenu par la famille de Saint-Exupéry depuis 4 générations, le domaine est actuellement dirigé par Nicolas et Ombline, deux des cinq enfants de Jacques Saint-Exupéry. Le domaine comprend 94 Ha de vignes qui se situent en bordure du massif de La Clape. Si vous le pouvez, passez par ce massif dont la route s'élève en lacets dans un paysage très surprenant de profondes gorges, de falaises abruptes et de vastes étendues de garrigues. C'est simplement magnifique ! Vous pouvez d'ailleurs même vous rendre au château pour un weekend (ou plus) car il dispose de quelques gîtes agréables.

Caractéristiques du vin

Cet assemblage de cépages vous fera voyager à travers les épices, la rondeur et la chaleur, typiques du terroir languedocien ! Un vin généreux aux tanins tout en finesse ! Une belle finale avec une acidité très bien maîtrisée. Un vrai vin glou-glou comme nous les aimons.

Consommation et garde

A ouvrir 20 minutes avant de prendre du plaisir. Il est à consommer dès maintenant et se gardera 3 ans mais rien ne sert de l'attendre tellement c'est bon ! Nous sommes convaincus qu'il deviendra un coup de cœur Mywinebox. Quel rapport qualité/prix !

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Vin de plaisir à boire entre copain autour d'un BBQ. Il accompagnera aussi vos salades ou encore un tajine d'agneau. Nous, nous l'avons bu pour lui, c'est-à-dire seul, sans accompagnement !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Petit point d'étape sur le vignoble belge (Partie I)

La Revue des Vins de France publie ce mois un joli article sur notre vignoble en forte croissance depuis quelques années. Je ne pouvais pas ne pas vous partager avec vous ces bonnes nouvelles. Même si, et le magazine ne l'aborde pas ici, les prix demandés ne permettent malheureusement pas de vous en proposer dans ces colis. Ceci sans juger aucunement de la justesse des prix demandés. Autre problème pour des acteurs tels que Mywinebox est qu'il est très difficile (voir impossible) de se procurer 400-500 bouteilles en une seule fois. Bref, je vous laisse découvrir cet article que je restitue dans son entièreté.

La Belgique n'est pas que la patrie de la bière, elle est aussi terre de vin. Depuis longtemps puisque l'âge d'or du vignoble belge oscille entre le XIIIe et le XVIe siècle. Amorcée dans les années 60, sa résurrection s'accélère depuis 15 ans. En 2019, le pays comptait 154 vignerons, 198 en 2020, et 259 en 2022 !!! Et la production ne cesse de progresser : près de 3 millions de litres en 2022, deux fois plus qu'en 2021.

« Le nombre de projets naissants impressionne. Ce sont surtout des domaines de moins de 6 hectares, le plus souvent financés par une autre activité professionnelle », décrypte Jérôme Minon, responsable commercial de Vin de Liège, un domaine bio de 18 hectares créé en 2010. Sa particularité : 3500 particuliers ont investi dans le projet. Un modèle de coopérative qui a essaimé dans la région de Liège et de Namur en Wallonie. Pourquoi ? « Allez trouver une banque qui prêterait plusieurs millions d'euros pour la création d'un domaine viticole en Belgique », sourit le responsable commercial.

Les nouveaux vignobles s'installent au grès des opportunités, après une étude de terroir dans le meilleur des cas. Ingénieurs-agronomes et œnologues étant des profils rares ici, l'improvisation est parfois (souvent) de mise.

Certaines remplacent les vergers de pommiers et poiriers dont la rentabilité est devenue incertaine. Avantage pour les fruiticulteurs reconvertis, ils sont déjà équipés en matériel. D'autres sont plantés dans des lieux insolites, par exemple sur des terres de découverte d'une carrière, comme au domaine coopératif du Blanc Caillou, à Landelies, à l'ouest de Charleroi.

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