



Château Vignol



Domaine	Château Vignol
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	AOP Entre-Deux-Mers



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Domaine
Millésime	2020
Cépages	60% sauvignon Blanc, 15% Sauvignon Gris, 15% Sémillon et 10% Muscadelle.
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	7,70 € 7,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le vignoble de Bernard & Dominique Doublet s'étend sur deux terroirs distants de 25 km. Le premier, au cœur de l'Entre-Deux-Mers (région vinicole au sud-est de Bordeaux logée entre la Garonne et la Dordogne) où sont élaborés le Château Vignol Bordeaux Rouge ainsi que le Château Vignol Entre-deux-Mers blanc. Le second vignoble se trouve sur la rive gauche de la Garonne à Beautiran. Sept hectares produisent des vins de Graves rouge et blanc. Le domaine nous a envoyé une série d'échantillon et nous avons été séduit par la qualité et la régularité des cuvées, surtout pour ce prix. C'est donc avec grand plaisir que nous partageons avec vous cette découverte.

Caractéristiques du vin

La couleur est jaune aux reflets dorés. Le nez est très aromatique, élégant, avec de subtils arômes de fleurs blanches, de généreux arômes d'agrumes et de fruits exotiques ainsi que de légers arômes de pêche. La bouche est fruitée, généreuse et peut être un peu perlante. On y retrouve des notes d'agrumes, typiques du sauvignon, et de petites touches de fruits exotiques. C'est un vin d'une belle intensité avec une persistance finale étonnant pour ce « petit » vin !

Consommation et garde

Vin à boire après un carafage de 20 minutes. Il se gardera jusque 2023.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin: Il sera parfait à l'apéritif, avec des asperges blanches, un poisson grillé ou même des pâtes aux vongoles.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La problématique des gelées de printemps et les méthodes pour lutter contre ces épisodes de gel tardif (part I)

Vous l'avez peut-être vu dans les info en ce début de mois d'avril, la France (et dans une moindre mesure la Belgique) a connu un nouvelle épisode de gel massif, après celui de 2018. Tout est allé très vite. Après quelques jours de températures de l'air « supérieures à la normale saisonnière » dans les premiers jours du mois d'avril, jusqu'à 20°C et plus dans la journée, les températures ont chuté, à certains endroits, sous 0 degré à une vitesse jamais observée depuis 1947 pour un mois d'avril ! Allant de -3 à -9°C dans la quasi-totalité des régions française, mais avec des valeurs nocturnes surtout négatives au nord de Lyon (en Bourgogne, la région du Centre, l'Alsace, et la Loire). Les zones touchées varient selon les régions, les versants voire les parcelles.

C'est en réalité la vulnérabilité des plantes au gel qui est accrue, et pas les épisodes de froids qui seraient plus intenses. Normalement, à cette période de l'année, les plantations auraient dû pouvoir résister à des températures de -6 ou -7 degrés. Mais à cause du réchauffement climatique que l'on connaît depuis 30 ans, les bourgeons arrivent désormais plus tôt. Une fois qu'ils ont commencé à s'ouvrir, il s'agit d'une phase où les plantes sont extrêmement sensibles au gel. Même s'il ne fait pas très froid, c'est suffisant pour entraîner des dégâts importants. On voit bien ce phénomène dans les vignes, c'est net.

En effet, que se passe-t-il exactement au niveau d'une plante lors d'un gel tardif ? Fin de l'hiver, début de printemps, avec l'augmentation progressive de la température moyenne de l'air, se déclenche la montée en sève, la sortie des premières feuilles et des bourgeons. Une fois sortis, les bourgeons peuvent résister jusqu'à quelques degrés en dessous de zéro (-2 à -3°C minimum). Mais au-delà, le gel de la sève, très riche en eau, a pour effet de détruire, de « brûler » disent les vignerons, les cellules des tissus embryonnaires de la fleur ou même des feuilles. Ce qui entraîne la mort de plusieurs parties de la plante.

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