



## Château Viranel - Intuition



Domaine	Château Viranel
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Saint-Chinian



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Intuition
Millésime	2018
Cépages	40% Grenache Noire, 40% Syrah, 10% Mourvèdre et 10% Carignan
Elevage	Elevage 20% en fûts de chêne et le reste en cuves inox
Prix	9,70 € <b>9,40 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Cette propriété est dans la famille depuis 1551. Depuis quelques années elle est dirigée par la nouvelle génération, Nicolas et Arnaud Bergasse.

Nous avons rencontré Arnaud lors d'une dégustation chez notre ami Hugues. Outre son côté festif (c'est peu dire) et sa façon d'appréhender la vigne, nous avons été convaincus par ses différentes cuvées qui sont toutes très gourmandes et représentent bien le caractère jovial d'Arnaud. Un bien beau domaine de 40Ha qui mérite d'être suivi et qu'il faut apprécier à sa juste valeur!

### Caractéristiques du vin

La robe est profonde avec des reflets violets. Le nez est complexe et révèle les fruits à noyaux, la violette et la réglisse. Belle fraîcheur en attaque avec des arômes de cassis. La bouche est ample et charnue, très harmonieuse, avec des tanins veloutés. La finale est longue sur des notes de cacao, de moka et de grillé.

### Consommation et garde

Vin extrêmement agréable à boire maintenant après un carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2026.

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

#### Accord Mets vin:

Ce vin sera parfait sur une épaule d'agneau aux herbes. Pierre l'a bue sur une côte à l'os de bœuf Bocquillon (BBB élevés à Saint-Georges et à Warnant-Dreye) mûré de chez son ami Damien Boca (boucherie Boca à 4217 Héron). C'était sublime!

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les vins oranges

Tous les amateurs en ont déjà dégusté au moins une fois et ils ne laissent jamais indifférent ! Certains adorent d'autres détestent et ne peuvent. Mais qu'est-ce donc ?

L'idée du vin orange est d'une simplicité confondante : il s'agit de vinifier des raisins blancs comme des rouges, avec un contact plus ou moins prolongé entre le moût en formation et les parties solides, peaux et parfois rafles. On parle alors de macération. Ici, c'est la peau des raisins qui apporte la couleur. Du « noir de blanc » en quelque sorte !

Le vin orange est donc sans doute aussi vieux que le vin lui-même. Ce que l'on sait des vinifications dans l'antiquité gréco-latine, avec le foulage et macération préalablement au pressurage, va également dans ce sens. Ces traditions archaïques se sont peu à peu perdues en France, où le vin clair issu de la seule fermentation de moût pressé dès la vendange s'est imposé. L'appellation « Orange Wine » apparaît aux États-Unis il y a une quinzaine d'années. Nostalgie d'une authenticité perdue ? Paradoxe d'une quatrième couleur du vin, devenue subitement à la mode, dont la découverte n'est qu'une redécouverte ? L'histoire redémarre en Europe où un groupe de vignerons italiens, dès les années nonantes, réinterprètent leurs propres traditions à la lumière des vins d'amphores géorgiens. En France, dans la vallée du Rhône, c'est en 2005 que Philippe Viret vinifie en jarre ses premiers blancs de macération, mais c'est l'Alsace et le Languedoc Roussillon qui sont les deux épicentres du phénomène actuel.

Et dans le verre que révèlent ces cuvées hexagonales de vin orange ? Beaucoup de bonnes volontés et quelques sommets. Muscat et Gewurztraminer offrent les résultats les plus spectaculaires. Traités en vins oranges, ils développent une finesse et une tonicité insoupçonnée. Souvent troubles, voire terreuses, les robes, quant à elles peuvent déconter. Puissantes notes racinaires, de fruits séchés, de thés et d'épices, parfois aussi hélas de cidre ou d'écurie : les expressions aromatiques décoiffent ! Autour de l'amertume les saveurs proposent des registres nuancés et inédits. Foncièrement originaux, ces vins ont davantage de volumes et de structures que les blancs traditionnels. Leur profil peut être austère, voire retors ; leur richesse en extrait sec peut dérouter, mais leur complexité et leur relief ne laissent pas indifférents.

### 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)