



my winebox

591



Cosse-Maisonneuve - Cheval en Tête



Domaine	Cosse-Maisonneuve
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	Vin de France



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Cheval en Tête
Millésime	2021
Cépages	Ugni Blanc, Sauvignon et Chardonnay
Élevage	En petites cuves béton et en jarres en grès durant 6 mois
Prix	13,00 € 12,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous adorons ce domaine, que nous vous avons proposé pour le plus grand plaisir d'entre vous il y a quelques mois avec la cuvée « Le Sid », et qui est certainement l'un des 3 meilleurs domaines de toute la région du Sud-Ouest. Nous faisons face ici à une vraie maison de référence, gage de qualité dans la durée. C'est de l'association d'un jeune et brillant œnologue et d'une jeune vigneronne parmi les plus idéalistes qu'est né le Domaine Cosse Maisonneuve qui maintenant totalement en biodynamie. Le nom de la cuvée présentée ici fait référence au cheval qui est un élément prépondérant au Domaine qui en possède cinq. Le jeu de mot « Cheval en Tête » comme le cheval dans l'esprit des « vignerons » que nous sommes et le cheval en tête « de la course », comme une vraie cuvée « Number one » de compétition au super rapport qualité prix.

Caractéristiques du vin

Après donc vous avoir présenté, avec succès, Le Sid en rouge, nous vous ici proposons un blanc à la robe jaune brillant avec des reflets verts. Le nez est fruité sur des arômes de pamplemousse légèrement miellé. La bouche est pleine, très fraîche et on y retrouve ce que le nez laissait penser. La finale est longue avec un très bel équilibre. Un beau canon encore très abordable.

Consommation et garde

A carafier durant 15 minutes puis à déguster à profusion. Il se conservera avec intérêt jusqu'en 2025.

Température de consommation idéale: 10 à 12 °C

Accord Mets vin:

Nous l'avons sélectionné pour l'accord met/vin du lunch de la semaine du restaurant Beaucoup Fish à Bruxelles. Rollmops, crème aigre et raifort en entrée. Vive sauce au vin blanc, basilic et courgette. Un vrai délice !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi le vin vieillit-il mieux en magnum ?

Voici une question qui nous revient régulièrement et qui est basée sur des expériences nombreuses mais relativement empiriques. On pourrait probablement élargir cette expérience à des flacons encore plus grands, comme le double magnum, ou le Jéroboam, mais les occasions sont plus rares et le coût peut devenir un frein important. Deux éléments de réponse sont généralement apportés à ce constat que nous partageons Pierre et moi, car la réponse à cette question est bien positive. Tout autre chose restant égale par ailleurs, un vin vieillit mieux en magnum qu'en simple bouteille. Voyons les différents éléments de réponse.

Premièrement, il se pourrait que l'inertie thermique plus importante dans un grand flacon serve à « ralentir » certains effets du vieillissement d'un vin lié aux fluctuations de température généralement inhérente à la conservation d'un vin sur une longue période. L'autre explication pourrait être le plus faible volume d'air présent dans un magnum en proportion du volume de liquide. Lorsque l'on sait qu'un surcroît d'air peut faire vieillir plus rapidement un vin, au point de l'abîmer si la quantité est excessive, on comprendra à quel point cette différence peut être sensible. Pour résumer l'effet d'un grand flacon sur le vieillissement d'un vin, on dira que, comparée au même vin dans une bouteille de 75cl, la version conservée en magnum reste plus jeune plus longtemps, en conservant une meilleure qualité de fruit dans ses saveurs. A l'inverse, plus le flacon est petit (par exemple une bouteille de 37,5cl), plus l'évolution du vin sera rapide. On peut donc déconseiller la conservation de vin en demi-bouteille, au-delà d'un an ou deux, mais conseiller l'achat de magnum pour les vins dont la vocation est d'être gardés dix ans ou plus. Il faut seulement créer des occasions de les consommer, ce qui implique la présence de plusieurs amateurs! Cela ne devrait pas être un problème !

En conclusion, privilégiez l'achat de magnum pour des grands vins qui ont besoin de temps pour s'accomplir, mais aussi et surtout pour des événements que vous savez lointain. Des fiançailles, un anniversaire particulier ou une mise à la retraite par exemple, bref ces occasions que vous aurez de partager une belle bouteille que vous aurez achetée 10, 20 ou 30 ans plus tôt !

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