



Cros des Calades - Azé, L'Ane



Domaine	Cros des Calades
Pays et région d'origine	France - Provence
Dénomination	IGP Méditerranée



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Azé, L'Ane
Millésime	2023
Cépages	50 % Grenache, 30% Syrah et 20% Cinsault
Élevage	Élevage 6 mois en cuves inox
Prix	10,00 €
	9,60 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le 'Cros des Calades' est une nouvelle cave créée par Florence et Benoît du Château de la Selve (que nous avons déjà glissé dans une box précédente). Ils vinifient le raisin, en bio et en conversion, de 5 domaines qui se situent à quelques kilomètres du domaine, dans le Sud de la Vallée du Rhône.

Ils ont à cœur de porter la même philosophie que sur le Château de la Selve : respect du terroir, intervention minimaliste en cave... pour une recherche de pureté et de fraîcheur dans leurs vins. Ces cuvées plaisent et « faciles à boire » complètent parfaitement l'offre du domaine historique avec des vins rouges, blancs et rosés, un vin orange, un pétillant classique et un pétillant rosé.

Caractéristiques du vin

Le nez est floral et très fruité. En bouche il dévoile une fine complexité aromatique, texturé avec des notes intenses et profondes. La gelée de framboise semble être en bouche. Les tanins sont croquants et suaves. Vraiment CANON pour le prix.

Consommation et garde

Après une ouverture de 30 minutes, ce vin est à boire déjà maintenant et se gardera jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

À conseiller avec de belles côtes d'agneau au thym et une belle ratatouille. Mais un filet de porc au four, beurre, sel, poivre et épices sera aussi parfait.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Quelles sont les différences entre Crémant et Champagne?

Le crémant et le champagne sont deux vins effervescents français élaborés selon la méthode traditionnelle (ou champenoise), mais ils se distinguent par leur origine géographique, leur réglementation, et leurs caractéristiques gustatives.

Le champagne ne peut être produit que dans la région Champagne, au nord-est de la France (environ 34 000 hectares de vignes). Il bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) très stricte depuis 1936. Le crémant, lui, est produit dans huit régions françaises : Alsace, Bourgogne, Loire, Bordeaux, Jura, Savoie, Limoux et Die. Chaque crémant porte le nom de sa région d'origine (ex. : Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne). En tout, les surfaces plantées en vignes à crémant couvrent plus de 10 000 hectares.

Le champagne repose principalement sur trois cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Le crémant, en revanche, s'adapte à sa région. En Alsace : Pinot Blanc, Riesling, Auxerrois, en Bourgogne : Chardonnay, Pinot Noir et dans la Loire : Chenin Blanc, Cabernet Franc, etc. Cette diversité de cépages explique la palette aromatique plus variée des crémants.

Les deux vins suivent la méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteille, élevage sur lies, puis dégorgement.

Mais les exigences diffèrent : en Champagne : vieillissement minimum de 15 mois sur lies (36 mois pour les millésimés), par contre pour le Crémant : comptez minimum 9 mois sur lies. De plus, le rendement maximal autorisé est plus faible pour le champagne (10 400 kg/ha) que pour la plupart des crémants (jusqu'à 13 000 kg/ha), ce qui contribue à sa concentration et à sa finesse.

Le champagne se distingue par une bulle plus fine, une acidité marquée et une complexité aromatique souvent liée à un long vieillissement. Et puis, évidemment, le crémant est généralement plus fruité, plus accessible, et offre un excellent rapport qualité-prix puisque vous trouverez un Crémant dès 8-10€ alors qu'il faudra compter pour un Champagne entre 25 et 60 € la bouteille (voire plus pour les grandes maisons).

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