



Domaine Belles Pierres - Les Clauzes de Jo



Domaine	Domaine Belles Pierres
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Saint-Georges-d'Orques



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Clauzes de Jo
Millésime	2020
Cépages	Syrah(50%), Grenache noir (30%), Mourvèdre (20%)
Elevage	80% en cuve, 20% en barriques durant 12 mois.
Prix	11,90 € 11,40 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le Domaine de Pierre Belle, situé au nord de Béziers dans le Languedoc, est un très beau domaine qui s'étend sur 60 hectares de coteaux argilo-calcaires baignés par le soleil méditerranéen. Fondé par l'arrière-grand-père Pierre, dont le prénom a été associé au terme "Belle" pour créer un nom évocateur, le domaine est resté une entreprise familiale dédiée à la viticulture. Les vignerons cultivent une variété de cépages, notamment le Merlot, la Syrah, le Cabernet-Sauvignon, le Grenache, le Carignan, le Marselan, le Chardonnay, le Viognier, le Sauvignon et le Muscat. Engagés dans une agriculture raisonnée, ils ont obtenu le label Haute Valeur Environnementale, reflétant leur respect de l'environnement et leur quête de qualité.

Caractéristiques du vin

La robe rubis éclatante capte la lumière, révélant une belle intensité visuelle. Au nez, une explosion de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) se mêle à des notes épicées, dominées par le poivre blanc et des effluves typiques de garrigue (thym, romarin). En bouche, l'attaque est douce et fluide, offrant une belle souplesse, tandis que les tanins soyeux, bien intégrés, apportent une structure délicate et équilibrée. Une finale élégante prolonge le plaisir avec une légère touche épicée. Très chouette quille!

Consommation et garde

Prêt à boire, il se gardera encore 5 ans sans problème!

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Les notes de fruits rouges et d'épices sublimeront la tendreté des côtes d'agneau grillées, tandis que ses tanins soyeux équilibrent la richesse de la viande. Sa fraîcheur accompagnera aussi à merveille un tajine de poulet aux olives et citrons confits, prolongeant ses saveurs orientales avec une touche épicée et fruitée. Un duo gourmand entre intensité et équilibre !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Jérôme Bretaudeau, Vigneron de l'année 2025, révolutionne Le Muscadet

Originaire de **Gétigné**, en **Loire-Atlantique**, il découvre le vin à l'adolescence et se passionne pour ce monde fascinant. Il débute en **2001 avec 2 hectares**, déterminé à montrer que le Muscadet peut être bien plus qu'un simple vin blanc d'apéritif. Son **Domaine de Bellevue**, aujourd'hui étendu sur **20 hectares**, repose sur des terroirs d'exception : **granite, gabbro et quartz**, offrant à ses vins une signature minérale unique.

Dès 2009, il engage le domaine en **agriculture biologique**, puis évolue vers la **biodynamie**, convaincu que seule une viticulture vivante peut révéler l'identité de chaque parcelle. Il bannit les intrants chimiques, travaille ses sols avec soin et vendange manuellement, garantissant une qualité optimale. Il pousse encore plus loin son approche en expérimentant des **élevages longs sur lies fines** et en utilisant **foudres, amphores et cuves béton** pour apporter complexité et profondeur à ses vins.

Bretaudeau n'hésite pas à casser les codes du Muscadet : alors que l'appellation est historiquement associée au **melon de Bourgogne**, il ose planter du **chardonnay, savagnin et merlot** sur ses terres ligériennes. Ce pari audacieux lui permet de démontrer que la région a un potentiel bien plus large que ses traditions ne le laissent croire. Ses cuvées gagnent rapidement en reconnaissance, séduisant amateurs et critiques par leur équilibre entre **fraîcheur, minéralité et richesse aromatique**.

Son travail et son esprit novateur sont récompensés par **La Revue du Vin de France**, qui l'élit **Vigneron de l'année 2025**. Cette distinction confirme que le Muscadet peut rivaliser avec les plus grands blancs gastronomiques. Grâce à son approche pointue et son amour du terroir, Jérôme Bretaudeau incarne une nouvelle génération de vignerons ligériens, déterminés à faire rayonner leurs vins sur la scène internationale.

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