



Domaine Boisson



| | |
|--------------------------|--------------------|
| Domaine | Domaine Boisson |
| Pays et région d'origine | France - Rhône |
| Dénomination | AOP Côtes du Rhône |



| | |
|-----------------|--|
| Couleur | Rouge |
| Nom de la cuvée | Domaine |
| Millésime | 2020 |
| Cépages | 50% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 5% Cinsault et 5% Mourvèdre |
| Élevage | Cuves en béton |
| Prix | 9,20 € 8,90 € pour les recommandes |

Histoire du Domaine

Le Domaine Boisson est un vignoble de 28 hectares, situé dans le sud de la France, entre Rhône et Ventoux. Bruno Boisson est la 6^{ème} génération et il a repris le domaine en 1999 après avoir fait ses stages en Australie. Mais son papa a continué à l'accompagner afin de l'épauler au mieux. Le vignoble a la chance d'avoir des vignes sur plusieurs types de sols et d'expositions, ce qui permet à Bruno d'avoir un large choix d'assemblages. Notez également que l'année 2020 sera le premier millésime en Bio.

Caractéristiques du vin

La robe est limpide et brillante aux reflets rubis. Le nez révèle des parfums de fruits rouges acidulés tels la framboise et la groseille. On y trouve aussi de belles notes poivrées. La bouche est marquée par ces fruits rouges. C'est un vin souple, riche et extrêmement gourmand. Nous sommes convaincus que en le dégustant vous allez avoir envie de dire « Wouahhh ».

Consommation et garde

Vin à carafier au moins 20 minutes avant de le boire maintenant. Il se gardera jusqu'en 2025.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Il sera magnifique avec vos taboulés d'été, avec des amis et une planche de pâtés ou avec une viande préparée avec une sauce provençale.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Languedoc, vignoble dynamique et en pleine mutation !

Les fidèles de Mywinebox le savent. Nous aimons vous proposer régulièrement des vins du Languedoc. Alors que ce vignoble avait jusqu'il y a encore une vingtaine d'années une réputation de produire en grande quantité des vins de faible qualité, on observe, et nous en sommes les premiers témoins, une amélioration nette de la qualité et la naissance (ou la confirmation) de vigneron d'exception ! Faisons le point sur cette région qui est peut-être la dernière de France à nous proposer des vins avec des rapports qualité prix quasi imbattables !

En fait, c'est une suite logique à la révolution débutée il y a trente ans en Languedoc où la surface de plantation est passée de 450.000 à 218.000 hectares (Bordeaux, c'est 150.000 ha pour info)! Soutenus par une stratégie de faire table rase du passé et lassés d'une production centrée sur des vins riches en alcool et sans grand intérêt gustatif, plusieurs vignerons passionnés et surtout convaincus du potentiel de leurs terroirs ont démontré que l'on pouvait produire de grands vins en Languedoc. Désertant la plaine et réinvestissant les meilleurs coteaux, ils ont rapidement imposé leurs vins dans les dégustations.

Cette jeune génération a su produire des vins, notamment des rouges, qui correspondent à la personnalité de la région : un caractère généreux, sans déséquilibre ni lourdeur, et une palette aromatique méditerranéenne. Certains débats opposant cépages et appellations autour de la notion de terroir sont obsolètes : le style dépasse largement le cadre de l'encépagement. Le renouveau des cépages "autochtones" ou du moins "identitaires", comme le carignan, le cinsault, le macabeu, le grenache gris, le carignan blanc ou le terret, s'avère toutefois être une excellente chose pour le Languedoc.

Petit à petit, les modèles de production évoluent, avec l'avènement de grandes cuvées non boisées pour notre plus grand bonheur. Des vins de plus en plus portés sur le terroir, avec moins d'extractions et plus de fraîcheur. Cela ne peut que nous pousser à continuer de sillonner cette région à la recherche de pépites !

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