



Domaine Caroline Bonnefoy



Domaine Domaine Caroline Bonnefoy

Pays et région d'origine France - Rhône sud

Dénomination AOP Ventoux



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Domaine

Millésime 2021

Cépages 40% Grenache, 35% Syrah et 25% Counoise

Élevage Élevage en cuve béton

Prix 8,60 €

8,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Œnologue de formation (université de Montpellier), c'est en 1999 que Caroline a repris avec sa sœur le domaine familial d'une cinquantaine d'hectares sur la commune de Valréas. C'est lors de cette installation qu'elle a racheté à son oncle un autre domaine viticole « Domaine de La Pigeonne » sur cette même commune. En 2005, les deux sœurs ont décidé de se séparer pour mener chacune de leur côté leur aventure vigneronne, c'est alors la naissance du Domaine Caroline Bonnefoy.

Pierre a rencontré Caroline (avec beaucoup de fous rires en prime) lors du salon des vins Bio de Montpellier de fin janvier 2014. Aujourd'hui le Domaine couvre une petite cinquantaine d'hectares et propose les AOC Valréas rouge, Ventoux rouge et rosé, Râteau rouge sec, Baumes de Venise rouge sec. Le domaine est maintenant devenu totalement bio.

Caractéristiques du vin

A l'œil, ce vin est d'un rouge très profond. Le nez est très charmeur et vous fera directement plaisir. Il développe des arômes de fruits rouges et noirs (framboise et cassis principalement). En bouche, c'est un vin fruité dont la trame est très souple et gourmande. Le tout pour un très très bon rapport qualité prix!

Consommation et garde

Vin à boire d'ici 2025 et qui se boit très bien dès maintenant à bonne température.

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin:

C'est un vin facile à boire, profitez-en sur un plat simple, type hamburger avec « double cheese au bacon » ! Sur un barbecue de printemps, ce n'est pas compliqué et vos convives seront ravis ! Et les BBQ arrivent bientôt.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Mathusalems, Nabuchodonosors, mais d'où viennent ces noms des grands formats de vin ?

Les amateurs les plus passionnés adorent proposer leurs vins favoris dans de grands formats qui valorisent les nectars servis. Si tout le monde connaît le magnum, les autres "grandes" bouteilles portent parfois des noms un peu compliqués. Tentons de décrypter ces différents noms et leur origine parfois mystérieuse. Les grandes bouteilles de vin portent, dans l'ordre croissant de contenance, les noms suivants (au moins en Champagne) : Magnum – Double-Magnum – Jéroboam – Réhoboam – Mathusalem – Salmanaçar – Balthazar – Nabuchodonosor – Salomon, pour les plus courantes.

Les grands flaconnages à partir du Réhoboam ne sont plus produits de manière industrielle. Le prix d'achat du verre vide, de fabrication artisanale, atteint à lui seul un prix très élevé. Quant à l'origine principalement biblique de ces noms, elle remonte à la nuit des temps, et sans trouver une explication précise, ces derniers ont été empruntés à de grands personnages de l'histoire ancienne. Une des versions reprise par la Maison Drappier a été retenue : lors de la naissance de Jésus, les rois mages apportent au nouveau-né de somptueux cadeaux. Parmi eux Balthazar, descendant des rois de Babylone... Un gros flacon de Champagne est un cadeau exceptionnel pour une occasion... exceptionnelle. De là à attribuer à chaque contenant le nom d'un roi de la Perse ancienne, il n'y avait qu'un pas, que les Champenois auraient donc franchi à la fin du XIXe siècle.

Drappier précise également la manière de vinifier ses grands contenants qui est exceptionnelle : en ce qui concerne le Primat (27 litres), étant le seul élaborateur de ce contenant, elle a choisi un nom Gallo-Romain plus proche de notre terroir. Primat des Gaules venant du latin Primat qui signifie "de premier ordre". Quant au Melchisédec (30 litres), il fait référence à la tradition de Babylone. Notez d'ailleurs que la maison Drappier est la seule à effectuer la prise de mousse, le remuage et le dégorgement individuel de chaque flacon de la demi-bouteille au Melchisédec. Cette technique traditionnelle assure au vin une fraîcheur et une finesse d'effervescence sans pareille.

L'origine des grands flaconnages doit donc se chercher dans la région française de Champagne. Les petites bulles caractéristiques des crus locaux ayant gagné leurs lettres de noblesse, elles s'invitèrent, dès le XVIIIe siècle, dans toutes les cours et les grandes réceptions d'Europe et d'ailleurs.

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

www.mywinebox.be