



Domaine Caroline Bonnefoy - L'accent



Domaine	Domaine Caroline Bonnefoy
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	IGP Méditerranée



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	L'accent
Millésime	2021
Cépages	40% Grenache, 30% Syrah et 30% Carignan
Elevage	Elevage en cuve béton
Prix	8,60 € 8,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Œnologue de formation, 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, le « 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

Robe rouge grenat, ce vin offre un nez de fruits rouges frais. La bouche est harmonieuse et gourmande. Les tanins sont fins. La finale est fraîche et très gourmande. Un régal !

Consommation et garde

Vin à boire d'ici 2026 et si vous l'ouvrez maintenant, carafez-le 20 minutes.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

C'est un vin qui se boirait seul (enfin avec des amis). Mais en cuisine, une bonne planche de tapas bien garnie, une côte d'agneau grillée ou une bonne côte de veau marinée cuite au BBQ.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble de Chablis!

Le chablis est un vignoble que nous adorons. Il était assez décrié il y a encore 20 ans pour produire abondamment des vins sans corps ni âme. Ce vignoble s'est transformé pour proposer à présent ce qui se fait de mieux en chardonnay sur climat froid en France. Tout en gardant les pieds sur terre en termes de prix (contrairement aux vins des autres régions plus sudiste de la Bourgogne). Partons à la découverte de ce trésor caché de la Bourgogne.

Imaginez des collines ondulantes, des coteaux couverts de vignes, bienvenue à Chablis, un petit coin de paradis viticole niché au nord de la Bourgogne. Le secret du vin de Chablis réside dans son terroir unique, un mélange magique de sols calcaires et d'un climat frais. La fameuse "Kimmeridgien," une couche de sol argilo-calcaire qui confère aux raisins un caractère minéral distinctif. Cette particularité donne aux vins de Chablis une pureté et une fraîcheur qui les rendent irrésistibles et très reconnaissable.

Le cépage roi à Chablis est le Chardonnay. Il représente près de 100 % des vignes plantées dans la région. Les vignerons de Chablis chérissent ce cépage pour sa capacité à exprimer pleinement le terroir et à produire des vins d'une élégance incomparable. A noter, la petite appellation Irancy qui produit des rouges à partir de pinot noir. A découvrir également.

Chablis fait partie de vignoble de la Bourgogne. Il bénéficie d'une AOC depuis 1938 qui comprend quatre niveaux de classification, du plus simple au plus noble : Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru (avec 47 climats répertoriés et apparaissant toujours sur la bouteille et Chablis Grand Cru (7 climats sur 25% de la surface totale, avec des noms bien connus tels que : « les Preuses, Valmur, le Clos...) s'étendant sur une superficie de 4500 hectares de vignes. Soit un cinquième de la superficie totale de la Bourgogne.

Les vins de Chablis sont réputés pour leur pureté et leur fraîcheur. Ils se marient parfaitement avec des fruits de mer, des poissons, des volailles, et bien sûr les fromages de la région.

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