



Domaine Chante Cigale - Cicada



Domaine	Domaine Chante Cigale
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cicada
Millésime	2021
Cépages	80% Grenache et 20% Carignan
Élevage	Élevage en cuves béton 6 mois
Prix	7,60 € 7,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le domaine Chante Cigale a été créé en 1874 par Hyppolite Jourdan ! Des générations de vignerons s'y succèdent, sous la bannière de « Clos » Chante Cigale. Lors du décret de l'Appellation d'Origine Contrôlée Châteauneuf-du-Pape en 1936, Paul Jourdan décide de donner le nom « Domaine » à cette belle propriété familiale. Depuis 1950, le domaine viticole s'étend sur plus de 35 parcelles situées sur les meilleurs terroirs de Châteauneuf-du-Pape (Pignan, Bois Dauphin, Le Pied Long, Cabrières, Les Gallimardes, La Roquette...). Aujourd'hui, le vignoble, essentiellement et naturellement pourvu de vieilles vignes, est conduit par Alexandre Fauier.

En plus des différentes cuvées de Châteauneuf, Alexandre produit aussi ce vin à dominante Grenache (cépage que nous retrouvons dans les plus grands Châteauneuf). 7,20 € pour un tel vin (le millésime 2018 était déjà à 6,90 et au vu de l'inflation...), c'est une hérésie. Ne traînez pas pour le recommander car les quantités sont limitées !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un rouge rubis aux reflets violacés. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et de framboise ce qui est typique pour un vin issu de Grenache dans sa jeunesse. La bouche est aromatique et fraîche, soutenue par des tanins souples et discrets. La fin de bouche est longue, ronde et gouleyante.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après ouverture de 25 minutes et à déguster avant 2025.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Il sera parfait avec de la coppa, un pâté gascon ou des rillettes du Sud-Ouest. En soirée pour refaire le monde avec votre ami, ça peut faire un beau compagnon. Pierre l'a bu avec des pâtes aux champignons (giroli boscaiola de Stéphanie Todde, restaurant Le Barabas à Huy. Mmmm...

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne (partie II) ?

Seconde partie de notre petite pique de rappel sur l'origine des bulles dans les vins effervescents et c'est à l'apprenti chimiste qui sommeille en vous qu'il va falloir à présent faire appel : mettez dans une bouteille du vin (qui vit donc en continuant d'évoluer), du sucre et de la levure. Fermez-la hermétiquement. Le sucre, au contact de la levure va progressivement se transformer en alcool qui lui-même va libérer du gaz carbonique qui reste prisonnier de la bouteille. Une pression se crée dans la bouteille et voilà les bulles !

Et les levures, elles deviennent quoi ? « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme » : les principes actifs des levures ont donc joué leur rôle en transformant le sucre en alcool mais les levures mortes persistent au fond de la bouteille. Les faire sortir est sans doute l'opération la plus délicate de la production de champagne et il a fallu innover. Les bouteilles sont placées à l'horizontale au début pour laisser opérer la prise de mousse. Elles sont ensuite placées sur des pupitres où, selon la tradition, le chef de cave les tourne plusieurs fois par jour selon un angle et d'un degré très précis. Petit à petit, le dépôt tombe dans le goulot de la bouteille. Vient alors l'étape du dégorgement, très délicate. Il s'agit d'ouvrir la bouteille pour que les levures en soient expulsées grâce à la pression contenue jusque-là et de réussir à la refermer avant que tout le précieux liquide ne soit sorti et sans perdre toute la pression. Bien sûr, le progrès technique est venu pointer son nez et, à part quelques rares cuvées de prestige ou formats exceptionnels, la main de l'homme a été remplacée par des gyro-palettes et des piscines d'azote liquide dans lesquelles on plonge le goulot de la bouteille sur quelques centimètres pour figer le dépôt qui sera ensuite expulsé grâce à la même pression lors de l'ouverture de la bouteille.

On y ajoute ensuite une « liqueur d'expédition », savant mélange de vin et de sirop de sucre (si nécessaire) qu'on appelle le dosage, puis les bouteilles sont rebouchées et scellées. Elles sont alors prêtes à être commercialisées... et dégustées !

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