



Domaine de Cazaban - Jours de Vigne



Domaine	Domaine de Cazaban
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Aude



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Jours de Vigne
Millésime	2019
Cépages	Grenache et Carignan
Elevage	Elevage 5 mois en cuves inox
Prix	11,50 € 11,00 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Domaine déjà bien connu et situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, au nord de Carcassonne, le Domaine de Cazaban s'étend sur 22 Ha de vignes conduites en agriculture biologique depuis 2010 dont 17 Ha en agriculture biodynamique. Il offre un terrain d'expression exceptionnel de par la variété des sols et des cépages (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre pour les vins rouges et Roussanne, Marsanne, Vermentino et grenache Blanc pour les vins blancs). Un travail de qualité apprécié de plus en plus par les amateurs. Vu le succès et le talent du vigneron, il devient de plus en plus compliqué de se procurer ces merveilleux breuvages, profitez-en donc un maximum !

Caractéristiques du vin

Jours de Vigne est certifié vin Méthode Nature. La robe est d'un rubis profond avec de très beaux reflets. Le nez se distingue par sa palette aromatique très complexe, fruitée et fleurie avec des notes de fleur de vigne, de lilas et d'arômes de groseille, de prune et de pastèque. La bouche est gourmande et charnue. L'équilibre est parfait entre fraîcheur et densité. Nous, on adore ça pour l'été.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent mais que vous pourrez garder en cave jusque 2024.

Température de consommation idéale: 17-19°C

Accord Mets vin: Pour ce vin, c'est simple, un seul choix s'impose. Allez chercher une bonne côte à l'os, assaisonnez-la et faites la griller sur votre barbecue. Ça sera un régal pour vos papilles.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La problématique des gelées de printemps et les méthodes pour lutter contre ces épisodes de gel tardif (part II)

Face à cette situation, les vignerons (mais également tous les métiers de liés à l'agriculture fruiticole) ne sont pas, entièrement, démunis. Ce n'est pas la panacées mais une série d'outils existent pour les aider à combattre ce phénomène malheureusement de plus en plus fréquent. Quels sont-ils ?

Les chaufferettes: traditionnellement, les vignerons disposaient entre les rangs de vignes des chaufferettes pour gagner 2 à 3°C. Autrefois, celles-ci étaient alimentées avec du bois, puis en fioul jusque dans les années 2000. Aujourd'hui, on emploie plutôt de grosses bougies, de gros blocs de paraffine, disposés dans des boîtes métalliques. Un beau spectacle nocturne, mais une pratique assez onéreuse en matériel et main d'œuvre ! Vous pouvez compter 2500eur par hectare (impact en prix de revient sur la bouteille aux alentours de 0.5eur !)

L'aspersion : cette méthode consiste à asperger les ceps avec de l'eau. « Les bourgeons sont alors pris dans une poche de glace, sans que l'eau interne aux bourgeons ne se prenne en glace : c'est le phénomène de surfusion. Une technique toutefois délicate, car il ne faut pas que le glaçon dégèle trop vite. C'est pour cette raison que les parcelles continuent à être arrosées jusqu'à ce que la température remonte au-dessus de 0°C. Efficace, ce système demande une installation de tuyaux et gicleurs très coûteuse, ce qui explique qu'il est généralement réservé aux parcelles les plus gélives.

Les éoliennes : d'autres techniques ont été inventées comme les brasseurs d'air, de petites éoliennes de 11 mètres de haut, alimentées par un petit moteur, qui, par brassage, font que l'air un peu plus chaud situé à 11 mètres de haut vienne « réchauffer les ceps de vigne. Malheureusement, comme dit plus haut, ce n'est pas la panacée et toutes ses solutions ont un impact non négligeable sur le prix de revient de l'agriculteur. Le réchauffement climatique, entraînant son dérèglement, est bel et bien sur les rails et donc les conséquences de ce type sont de vrais enjeux à moyen et long terme. Les agriculteurs s'en rendent déjà compte, et ce depuis belle lurette !

Ce que j'ai pensé de ce vin



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