



722


my winebox

Domaine de l'Ecu - Marguerite



Domaine Domaine de l'Ecu

Pays et région d'origine France - Loire

Dénomination Vin de France



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Marguerite

Millésime 2022

Cépages 100% Folle Blanche

Élevage Élevage sur lies, en cuve souterraine béton pendant 12 mois

Prix 18,90 €

18,20 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Avant-gardiste, le domaine de l'Ecu est certifié en agriculture Biologique depuis 1975 et en Biodynamie depuis 1998 (Demeter) sur l'ensemble de ses 24 hectares. Pierre Niger Van Herck (que Pierre a eu l'occasion de bien connaître après de nombreuses soirées.) a renoncé à tout artifice technologique en cave pour rompre avec le mouvement de standardisation des vins et préserver le lien unissant chacune des cuvées à son terroir et à un millésime. C'est un des deux domaines phares de la région du Muscadet.

Caractéristiques du vin

Nez mêlant notes minérales et notes maritimes très marquées, iode, notes d'agrumes, notes racinaires, gentiane. L'attaque est nette et droite, le vin montre un volume important en milieu de bouche, fine acidité sur des notes de citron vert ; notes très salines, grande fraîcheur et belle finale. Un vin parfait pour votre apéritif ! Pour les amoureux de vin nature (mais droit et sans déviance ;-)).

Consommation et garde

Vin à boire mais ouvrez le 1 heure à l'avance mais vu son côté nature (sans souffre), finissez la bouteille le jour même. Se garde jusque 2030, une tuerie.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Vin à servir avec des coquilles, des huitres, des crevettes grises, des sardines grillées ou des anchois (mais de Collioure)

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La diminution de la consommation de vin

Ceci n'est pas une info neuve, mais la consommation de vin en France connaît une baisse continue depuis plusieurs décennies. Dans les années 1960, un adulte consommait en moyenne plus de 120 litres de vin par an. Aujourd'hui, ce chiffre avoisine les 40 litres. Cette tendance est le reflet de profonds changements sociétaux, culturels et économiques.

Plusieurs facteurs expliquent cette diminution. D'abord, les habitudes de consommation ont évolué : les Français privilégient désormais la qualité à la quantité. Les repas quotidiens accompagnés de vin sont devenus plus rares, remplacés par une consommation plus occasionnelle et consciente. Entre 2014 et 2020, les ventes de vins de moins de 6 € ont presque été divisées par deux, alors que celles de vins à plus de 15 € ont progressé.

Par ailleurs, les préoccupations autour de la santé, de l'environnement et du bien-être personnel jouent un rôle croissant. La montée en puissance des régimes alimentaires plus sains, la sensibilisation aux effets de l'alcool, ainsi que le développement des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool ont contribué à cette mutation des comportements.

Le vin rouge est particulièrement touché, avec une baisse de 26 % des ventes entre 2018 et 2023, tandis que les vins blancs et rosés résistent mieux. En Belgique aussi, la consommation recule, notamment pour les rouges, avec une baisse globale du marché de 4 % en 2023.

Face à ces évolutions, les producteurs doivent s'adapter en innovant : vins plus légers, biodynamiques, sans sulfites, ou en formats alternatifs. La filière viticole entre ainsi dans une nouvelle ère, plus responsable, plus segmentée, mais toujours riche en diversité.

Cette baisse de consommation a des répercussions importantes sur le vignoble français et même mondiale que nous développons dans la fiche 721.

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