my winebox

Domaine de l'Ecu - Trinity

Domaine	Domaine de l'Ecu
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Vin de France

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Trinity
Millésime	2020
Cépages	80% Grenache et 20% Cinsault
Elevage	Elevage en cuves inox durant 10 mois
Prix	11,90 € **11,50 € pour les recommandes**

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 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 un terroir et à un millésime. C'est LE domaine phare de l'appellation. De nombreuses autres cuvées beaucoup plus prestigieuses sont disponibles. Allez jeter un coup d'œil sur la revue de presse du domaine, ça vaut vraiment la peine (http://domaine-ecu.com/wp-content/uploads/2016/03/revue-presse-16-1.FR_.pdf). Ici, il s'agit d'un vin de la gamme des « copains ». Il vinifie dans ces cuvées le jus provenant de copains et copines répartis à travers l'Europe. Les raisins de ce Trinity provient du domaine Tour du Mariage à Darmstadt en Allemagne.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge grenat. Le nez révèle des notes de fruits juteux comme la cerise noire et la framboise mais aussi des épices douces comme le thym. En bouche, c'est gourmand, incisif, croquant de petits fruits type groseille et griotte, tanins délicats et sapides, doté d'une belle allonge. Vin pour les copains! Buvez et buvez !

Consommation et garde

Vin à boire dans les 3 ans jusqu'en 2024. A carafer 15 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:
Vin d'une grande pureté et doté d'une belle structure qui demandera un accord met/vin typé « Sud ». Nous l'imaginons donc parfaitement avec un carré d'agneau et tian de légumes, un onglet de bœuf à l'échalote et frites ou encore un plat de cannellonis viande et tomates.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La méthode dite « ancestrale » ou « rurale »?

Nous avons déjà abordé dans ces fiches la vinification pour les vins effervescents de Champagne, également appelé méthode traditionnelle. Résumé très brièvement, les bulles sont créées par un ajout de levure lors de la mise en bouteille après la première fermentation alcoolique, c'est la fermentation dite de « prise de bulles ». A côté de celle-ci existe une autre méthode pour les vins effervescents, c'est la méthode « ancestrale » ou « rurale ». Comment est-ce que cela fonctionne ?

Le gaz dioxyde de carbone étant naturellement produit pendant la fermentation alcoolique, tous les vins contiennent du CO_2 à un moment donné. Mais, pour les vins tranquilles, ce gaz est évacué dans l'atmosphère pendant la première fermentation. La méthode la plus ancienne pour en capturer une partie, qui fut certainement découverte par hasard, consiste à mettre en bouteilles le vin avant la fin de sa fermentation, laissant ainsi la fermentation s'achever dans le flacon fermé et provoquant une présence de CO_2 dans la bouteille. Si vous calculez bien votre coup, la fermentation s'arrêtera à l'épuisement des levures et des sucres et vous aurez un vin sec mais pétillant. Mais le calcul est délicat car si vous mettez en bouteille trop tôt, il y a risque d'explosion si la pression monte trop. A l'inverse, si vous tirez votre vin trop tard, le gaz sera trop léger. Le marché de ce type de vin en France, dit méthode « ancestrale », ou « rurale » ou encore « artisanale », est de l'ordre de 14 millions de bouteilles par an (ce qui est peu de chose en comparaison avec les quelques 400 millions de bouteilles d'autres vins effervescents, champagnes compris). Ce type de vin est élaboré surtout à Limoux, à Gaillac, à Die, dans la Drôme, et à Cerdon dans le Bugey. A Limoux on l'appelle la Blanquette de Limoux, à base du cépage mauzac. A Gaillac il s'agit du Gaillac Nature, également à base de mauzac, et à Die c'est la Clairette de Die, qui doit contenir au moins 75% du cépage Muscat, tandis que Cerdon donne le seul vin rosé de type « ancestral », utilisant les cépages poulsard ou gamay. C'est très souvent de bons compromis avant d'aller sur des vins plus onéreux tels les champagnes.

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