



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	2023
Cépages	80% Grenache et 20% Cinsault
Élevage	Élevage en cuves inox durant 10 mois
Prix	12,30 €
	11,80 € 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 29 hectares. Pierre Niger Van Herck (que Pierre connaît bien de fameuses soirées...) a renoncé à tout artifice technologique en cave pour rompre avec le mouvement de standardisation des vins et préserver le lien unissant chacune de nos 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. 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. Ce Trinity provient de Tour du Mariage, 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 4 ans jusqu'en 2029. A carafier 30 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: Décès d'Emmanuel Reynaud

Mes amis le savent, je suis un fan inconditonnél des vins d'Emmanuel Reynaud, figure discrète mais mythique du vignoble français, qui s'est éteint hier et laisse derrière lui un vide immense dans le cœur des amateurs. Héritier d'un patrimoine familial unique – Château Rayas, Château de Fonsalette et Domaine des Tours – il incarnait l'âme même de ces lieux. Mais plus encore, il représentait une certaine idée du vin : celle de la sincérité absolue, du respect du vivant, de la patience et du geste juste.

Reynaud n'était pas seulement un vigneron talentueux ; il était un poète du grenache, un maître de la nuance, un artisan qui travaillait contre le bruit du monde. On disait souvent qu'il "élevait des silences", tant ses vins parlaient d'eux-mêmes : finesse aérienne, texture soyeuse, éclat cristallin, profondeur sans lourdeur. À une époque dominée par la technologie et la vitesse, il démontrait que le temps, la sensibilité et l'écoute de la nature pouvaient encore façonner des vins légendaires.

Homme d'une rare humilité, presque farouche, il cultivait la discrétion comme d'autres cultivent la vigne. Il recevait peu, parlait peu, ne commentait jamais la flambée des prix qui accompagnait ses bouteilles. Ce n'était pas son affaire. Son monde était celui des ceps nouveaux, des sols sableux de Rayas, des gestes répétés mille fois. Il cherchait la pureté, pas la reconnaissance.

Sa disparition marque la fin d'une époque, mais son héritage, lui, demeure : dans chaque bouteille patiemment élaborée, dans chaque émotion qu'elles continueront de susciter. Emmanuel Reynaud laisse une trace indélébile, celle d'un homme qui a mis toute son humanité dans le vin, et dont le travail continuera de rayonner bien au-delà de sa vie.

Pour beaucoup, dont vous, il restera l'un des plus grands. Un vigneron qui ne faisait pas que produire du vin : il offrait des instants de grâce suspendus.

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