my winebox

Domaine de l'Epinay - Pinot Noire

Domaine	Domaine de l'Epinay
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	IGP Val de Loire

Couleur	Rosé
Nom de la cuvée	Pinot Noire
Millésime	2023
Cépages	100% Pinot Noire
Elevage	Elévage en cuve Inox
Prix	9,20 € **8,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Certains d'entre vous connaissent déjà bien ce domaine que nous adorons pour le consistance de leurs rapports qualité/prix! Nous vous le proposons ici sur son "petit" rosé pour ce qui sera votre plus grand plaisir!

Des travaux réalisés dans les années 1970 ont mis à jour, dans une vieille cheminée, une pierre en tuffeau datant de cette période et représentant les armoiries de la «Seigneurie de l'Espinose». Ces armoiries figurent depuis sur nos cuvées estampillées «Espinose».

Depuis 2000 et 2006, Cyrille et Sylvain, les enfants d'Albert, ont pris la relève et gèrent l'exploitation familiale. Le vignoble est en conversion Bio depuis la récolte 2011. La surface exploitée atteint aujourd'hui environ 39 hectares. L'encépagement est très diversifié: les 10 variétés de raisins cultivées produisent pas moins de 22 cuvées différentes!

Caractéristiques du vin

Robe assez intense avec une légère teinte saumonée et un nez caractéristique de fruits rouges compotés et de fruits à l'eau de vie. En bouche vous serez autant surpris par l'explosion de fruits que d'une impression veloutée et complexe tout à fait étonnante pour un vin sec de ce type. Très très belle quille d'été à partager toute seule mais également en mangeant!

Consommation et garde

Inutile d'attendre. Buvez le dans l'année!

Température de consommation idéale: 10 - 12°C

Accord Mets vin:
Petite gourmandise ou plaisir simple. Compagnon idéal de vos entrées estivales, mais également de certains plats salés (volailles, pizzas, quiche, etc...) et sucrés (tel un sorbet aux fraises par exemple). Dégustez le frais au soleil avec des amis

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Qu'est ce que le dégorgement?

Le dégorgement est une étape cruciale dans la production de champagnes, mousseux, crémants, et autres effervescents, est souvent mal comprise bien qu'elle joue un rôle déterminant dans la qualité et le style final du vin. Le dégorgement a pour objectif principal d'éliminer les lies et les dépôts accumulés lors de la seconde fermentation en bouteille, cette phase critique connue sous le nom de prise de mousse. Cette opération survient après une période de maturation en cave, dont la durée peut varier de 9 à 75 mois, permettant au vin de développer sa complexité aromatique et sa finesse.

Le processus commence par le remuage, une technique qui consiste à orienter délicatement les dépôts vers le col de la bouteille. Les bouteilles sont tournées et inclinées progressivement, tête en bas, pour faciliter ce mouvement. Une fois les dépôts accumulés dans le goulot, l'étape suivante du dégorgement peut commencer. Cette opération délicate implique de plonger le goulot de la bouteille dans un bain très froid, à environ -25°C, provoquant la formation d'un glaçon qui emprisonne les impuretés. Lors de l'ouverture de la bouteille, la pression interne expulse ce glaçon, éjectant ainsi les dépôts sans perturber le reste du vin.

Immédiatement après le dégorgement, s'ensuit le dosage, une étape qui consiste à ajouter une liqueur d'expédition pour équilibrer l'acidité du vin, avant de procéder au bouchage définitif. La bouteille est alors capsulée, puis sécurisée avec un muselet, garantissant l'intégrité du vin jusqu'à sa dégustation. Tandis que la plupart de ces opérations sont aujourd'hui automatisées pour assurer une précision et une régularité optimales, le dégorgement à la main reste une pratique valorisée pour les cuvées de prestige, témoignant d'un savoir-faire traditionnel et d'une attention particulière portée à chaque bouteille.

Le moment choisi pour dégorger le vin n'est pas anodin : un dégorgement tardif permet au vin de mûrir plus longtemps sur ses lies, enrichissant son caractère et ajoutant des couches supplémentaires de complexité. Cette maturation prolongée sur lies modifie subtilement le style du vin, accentuant son caractère vineux et sa profondeur. Ainsi, la décision de retarder le dégorgement est souvent utilisée comme un outil par les vignerons pour peaufiner l'expression de leurs vins.

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