



## Domaine de l'Ocre Rouge - De Natura Vini



Domaine	De Natura Vini
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin Rouge de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	De Natura Vini
Millésime	2016 (mise en 2020)
Cépages	30% Grenache, 40% Syrah et 30% Cinsault
Elevage	Elevage en foudres durant 3 ans et demi
Prix	10,70 € <b>10,40 € pour les recommandés</b>



### Histoire du Domaine

Nous avons rencontré Aymeric au salon des vins bio de Montpellier en janvier 2012. Pierre a été attiré par son nom, Beaufort. Et il avait bien raison, Aymeric est le fils de Jacques Beaufort, une sommité en Champagne qui fait des vins bio depuis plus de 50 ans. Essayez de goûter ses champagnes si vous en avez l'occasion, une vraie merveille. Aymeric et sa charmante épouse Marceline se sont installés près de Nîmes en 1999 et y ont construit leur cave en 2002. Ils y cultivent des cépages divers comme Grenache, Carignan, Syrah mais aussi Merlot, Chardonnay et Pinot Noir répartis sur 10 Ha ! Un domaine bio fabuleux à goûter, à découvrir et parfois à attendre.

### Caractéristiques du vin

La robe est rouge tendant vers le noir. Le nez révèle des arômes de pêche rouge, de fraise, de cassis et de cannelle. En bouche, les mêmes arômes avec une belle concentration et des tanins toujours présents mais très fins. La finale est chaleureuse, sucrée avec des notes de cannelle qui durent. Il y a quelques années, nous avons présenté le millésime 2010 qui avait été un immense succès. Si vous appréciez ce vin comme nous, ne tardez pas à en recommander car nous n'en aurons plus avant longtemps !

### Consommation et garde

Vin à boire maintenant et jusqu'en 2025. A carafier ou à ouvrir 3h à l'avance ! Certainement notre coup de cœur de ces 6 derniers mois ! Et quel prix dérisoire pour un tel temps de vieillissement en foudre.

**Température de consommation idéale:** 15 à 17 °C

**Accord Mets vin:** Vin à manger qui accompagnera une multitude de plats mijotés ou grillés sur vos premiers barbecues.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Pourquoi le vin vieillit-il mieux en magnum ?

Ceci est un constat basé sur des expériences nombreuses mais relativement empiriques. On pourrait probablement élargir cette expérience à des flacons encore plus grands, comme le double magnum, ou le Jéroboam, mais les occasions sont plus rares et le coût peut devenir un frein important. Deux éléments de réponse sont généralement apportés à ce constat que nous partageons Pierre et Moi.

Premièrement, il se pourrait que l'inertie thermique plus importante dans un grand flacon serve à « ralentir » certains effets du vieillissement d'un vin lié aux fluctuations de température généralement inhérente à la conservation d'un vin sur une longue période. L'autre explication pourrait être le plus faible volume d'air présent dans un magnum en proportion du volume de liquide. Lorsque l'on sait qu'un excès d'air peut faire vieillir plus rapidement un vin, au point de l'abîmer si la quantité est excessive, on comprendra à quel point cette différence peut être sensible. Pour résumer l'effet d'un grand flacon sur le vieillissement d'un vin, on dira que, comparée au même vin dans une bouteille de 75cl, la version conservée en magnum reste plus jeune plus longtemps, en conservant une meilleure qualité de fruit dans ses saveurs. A l'inverse, plus le flacon est petit (par exemple une bouteille de 37,5cl), plus l'évolution du vin sera rapide. On peut donc déconseiller la conservation de vin en demi-bouteille, au-delà d'un an ou deux, mais conseiller l'achat de magnum pour les vins dont la vocation est d'être gardés dix ans ou plus. Il faut seulement créer des occasions de les consommer, ce qui implique la présence de plusieurs amateurs! Cela ne devrait pas être un problème !

En conclusion, privilégiez l'achat de magnum pour des grands vins qui ont besoin de temps pour s'accomplir, mais aussi et surtout pour des événements que vous savez lointain. Des fiançailles, un anniversaire particulier ou une mise à la retraite par exemple, bref ces occasions que vous aurez de partager une belle bouteille que vous aurez achetée 10, 20 ou 30 ans plus tôt !

### 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](mailto:info@mywinebox.be)