



Domaine de Valensac - Entre Nous



Domaine Domaine de Valensac

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Vin de Pays d'Oc



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Entre Nous

Millésime 2020

Cépages 55% Albarino et 45% Petit Manseng

Elevage Elevage en cuves inox

Prix 8,00 €

7,70 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté ce domaine à plusieurs reprises sur d'autres cuvées comme le Chardonnay Grand Valensac ou le Grille 19 pour ne citer qu'eux. Petit rappel, ce domaine, se situant près de Béziers, appartient à la famille Lafon et est géré avec une sacrée poigne par Edwige Thuillé, une amie de longue date. Elle y cultive 45 Ha de vignes de cépages divers comme du Chardonnay, du Sauvignon mais aussi de l'Albarino, ce qui est très rare dans le Languedoc. C'est ce cépage – accompagné de Petit Manseng – que nous vous proposons ce mois.

Caractéristiques du vin

L'Albarino est un cépage blanc très aromatique d'origine espagnole et plus spécifiquement de La Galice. La robe est d'une belle couleur jaune pâle aux reflets dorés. Le nez révèle des notes de fleurs blanches ainsi que des arômes d'abricot. La bouche est croquante et laisse apparaître des fruits blancs et jaunes mais aussi des notes miellées. Très belle finale sur la fraîcheur avec une touche de salinité.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se gardera jusque 2023. Laissez respirer le vin une dizaine de minutes dans votre verre avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Il sera parfait à l'apéritif, seul. En cuisine, ses cépages s'associent parfaitement avec une cuisine de la mer et les saveurs iodées.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune

Il n'est jamais trop tard pour participer aux festivités liées à la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune. C'est donc ce weekend avec des amis amateurs que nous avons arpentés les magnifiques rues de Beaune, leurs cavistes et revendeurs et bien sur leurs bars à vins ! Quoi qu'on dise du mauvais caractère des bourguignons, je peux vous dire que, en tant que liégeois d'origine, on s'est retrouvé en terrain conquis. Et que leur accueil était simple et très chaleureux. C'est l'occasion de se pencher ici sur cette célèbre vente.

De quoi s'agit-il ? D'un groupement d'hôpitaux, cliniques, ou maisons de retraite médicalisées, Les Hospices Civils de Beaune, dont l'originalité est l'importance et la nature de son patrimoine constitué d'une part d'un monument historique, l'Hôtel-Dieu du 15ème siècle et d'autre part d'un prestigieux domaine vinicole de 60 ha des meilleures appellations de Bourgogne.

Les vins issus de ce vignobles ne sont pas vendus comme traditionnellement par des importateurs, cavistes et autres courtiers, mais via une fameuse mise aux enchères tous les 3^{ème} weekend de novembre, dont les revenus servent à l'entretien du patrimoine des Hospices, ainsi qu'à la modernisation des équipements et bâtiments hospitaliers.

C'était ce weekend la 161^{ème} édition de cette vente reprise cette année par la maison américaine Sotheby's dans le but de développer son marché des vins en France. En 2020, les 630 pièces (des fûts de 228 litres) adjugées avaient rapporté 13,4 millions d'euros (sans frais), soit une moyenne d'environ 20200 euros le tonneau. Il y a quinze ans, le prix moyen était de 4 803 euros. Cette année, la récolte a été réduite presque de moitié en raison de la météo, seulement 349 « pièces » étaient proposées aux acquéreurs. Cela n'a pas empêché de récolter cette année 12,6 millions d'euros, soit 35.000 euros la pièces ! Il n'y a donc pas de souci à se faire pour les patients des Hospices ! Malheureusement cette vente est également un très bon indicateur des prix des vins de Bourgogne et de ce qui nous attend !!!

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