



735


my winebox

Domaine des Espiers - 60-40



Domaine	Domaine des Espiers
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Cairanne (C D R)



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	60-40
Millésime	2023
Cépages	60% Grenache noir et 40% Mourvèdre
Élevage	Élevage en barriques de 600 L durant 6 mois
Prix	18,90 € 18,30 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le domaine a été créé en 1989 par Philippe Cartoux, un garçon d'une motivation et d'une gentillesse incroyables qui est devenu un très bon copain. Il compte aujourd'hui 13 Ha de vignes dont 3,5 de Gigondas, 4,5 de Côtes du Rhône et 5 de Sablet. Celles-ci sont situées au cœur du Vaucluse, entre les rives de l'Ouvèze et les dentelles de Montmirail. L'encépagement du domaine est composé essentiellement de Grenache, Syrah et Mourvèdre. La vigne ne subit pas de traitement chimique. Nous vous proposons dans ce colis Premium une très belle appellation travaillée par Philippe en agriculture biologique.

Caractéristiques du vin

Que dire ? Une merveille à avoir en cave et pour longtemps. La cuvée « 60/40 » provient d'un parcelle situé sur la plaine Garrigue Nord de Cairanne, bénéficiant d'une belle exposition et d'un sol argilo-calcaire parsemé de galets roulés, similaires à ceux de Châteauneuf-du-Pape, particulièrement pour la partie dédiée au Mourvèdre. La cuvée « 60/40 » est une expression authentique du terroir de Cairanne, alliant tradition et innovation. Elle offre une expérience gustative riche et mémorable, idéale pour les amateurs de vins rouges généreux et complexes. Vous allez adorer!!!

Consommation et garde

Vin à boire après une heure d'ouverture. Il pourra se conserver jusqu'en 2033 sans aucun soucis (voire plus).

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

Ce Cairanne structuré et élégant s'accordera parfaitement avec des plats mijotés de caractère tels qu'un gigot d'agneau aux herbes, un boeuf aux olives, ou encore un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes. Sa richesse aromatique et sa belle structure tannique en font un allié idéal des mets savoureux et épicés, notamment en automne ou en hiver.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du vignoble Mâconnais

Le **Mâconnais**, situé à l'extrême sud de la Bourgogne viticole, s'étend sur environ **6 800 hectares** répartis entre **5 appellations communales** (Mâcon, Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé (à ne pas confondre avec le Pouilly-Fumé en Loire sur le cépage Sauvignon blanc), Saint-Véran, Viré-Clessé, et Pouilly-Vingelles) et une multitude de climats. Ce vignoble à taille humaine, au **terroir calcaire et argilo-calcaire**, bénéficie d'un climat plus méridional que le reste de la Bourgogne, avec des étés plus chauds et secs, ce qui confère aux vins une **maturité solaire, une rondeur naturelle** et des profils généreux mais équilibrés.

Le cépage roi est le **Chardonnay**, qui couvre près de **85 % des surfaces plantées**. Le Mâconnais produit des blancs expressifs, souvent floraux et fruités, à la **fraîcheur désaltérante**, mais avec plus de richesse que leurs cousins du nord de la Côte d'Or. Les rouges, issus principalement de **Gamay** (et un peu de Pinot Noir), représentent environ **10 % de la production**.

Depuis quelques années, le Mâconnais connaît un **renouveau spectaculaire**, porté par la montée en gamme, la conversion à l'agriculture biologique (plus de **20 % des domaines certifiés ou en conversion**) et l'arrivée de jeunes vignerons innovants. Des crus comme **Pouilly-Fuissé** ont vu **22 de leurs climats classés en Premier Cru depuis 2020**, renforçant l'attractivité de la région.

Parmi les références incontournables, on retrouve le **Domaine de Gandinne** (que vous connaissez bien), le **Domaine La Soufrandière** (mené par les frères Bret) et bien sur le Domaine du belge Jean-Marie Guffens à Pouilly-fuissé.

La production moyenne annuelle tourne autour de **40 millions de bouteilles**, dont une part croissante s'exporte vers des marchés friands de Bourgogne plus accessibles. Avec des prix encore raisonnables (**entre 12 et 25 € pour de très beaux blancs**), le Mâconnais s'impose comme une alternative qualitative et abordable aux appellations prestigieuses de Bourgogne, tout en conservant son identité méridionale.

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