Domaine des Espiers - Les Grames

Domaine	Domaine des Espiers
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOP Gigondas

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Grames
Millésime	2019
Cépages	65% Grenache noir et 35% Syrah
Elevage	Elevage en barriques de 600 litres durant 6 mois
Prix	21,00 € **20,20 € pour les recommandes**

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 11 Ha de vignes dont 3,5 de Gigondas, 4,5 de Côtes du Rhône et 3 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 typique de la région, composé essentiellement de Grenache, Syrah et Mourvèdre. L'ensemble du domaine est par ailleurs en agriculture biologique depuis de nombreuses années. C'est LA cuvée phare du domaine, et nous sommes heureux de vous la faire partager dans ce colis SILVER !

Caractéristiques du vin

Typique de son appellation et de ses cépages, le nez développe des arômes de fruits rouges et noirs mûrs mêlés à des notes poivrées et épicées extrêmement gourmandes. En bouche, le vin marie à merveille fraîcheur et puissance dans un total équilibre. Les tanins sont ronds et bien présents. On peut noter de savoureuses touches fruitées, poivrées et épicées dans la continuité du nez. Bref, ce vin est un régal qui devrait nécessairement être accompagné par un bon plat !

Consommation et garde

Vin à boire après une heure d'ouverture. Il pourra se conserver jusqu'en 2030 sans aucun soucis.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:
Vin de table par excellence, nous vous le conseillons sur des cailles aux raisins ou sur une belle pièce de gibier.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Noisette de faon (biche ou chevreuil) au vinaigre balsamique et au bleu d'Auvergne

Pour accompagner ce vin, je vous propose un classique. Simple, mais diablement bon et efficace. Ce n'est pas encore un **signature dish**, mais c'est un plat que je fais au moins une fois par année en famille. Les enfants adorent car la douceur de la sauce masque un peu le côté puissant et animal que peut parfois avoir le gibier. Ce qui rend l'ensemble beaucoup plus agréable pour leurs jeunes papilles à la découverte des goûts !

Voici les ingrédient pour 4 personnes. Chez votre chasseur préféré, procurez vous 600 gr de filet de biche (ou de faon, ou de chevreuil. Si vous ne connaissez pas de chasseur, ou si il n'est assez bon que pour tirer des sangliers, vous pouvez aussi aller au Delhaize. La biche y est de très bonne qualité (c'est la bas que je l'achète et j'en suis toujours très satisfait). Tant que vous y êtes, prenez les ingrédients suivant : du vinaigre balsamique (vous n'en n'aurez besoin que 3-4cl pour le déglassage), 75gr de bleu d'Auvergne, 30cl de fond de gibier, une cuillère à soupe de sucre de glace. Pour les accompagnements, je vous laisse faire. Je trouve, quant à moi, que cette recette fonctionne très bien avec de la patate douce ou du potiron.

Le déroulement se passe comme suit. Sortez la viande 1h avant du frigo pour qu'elle prenne la température de la pièce. Puis, à feu vif, saisissez les noix de biche de chaque côté durant 2-3 minutes. Réservez ensuite au four à 100 degré le temps de faire la sauce. Pour obtenir une cuisson idéal, bleu chaud, privilégiez des morceaux de 3-4cm d'épaisseur.

Dans la poêle de cuisson de la biche, versez le sucre de glace et caramélisez le. Déglassez ensuite au vinaigre balsamique, puis verser le fond de gibier et ajoutez petit à petit le bleu d'auvergne. Laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Au besoin, rajoutez un peu de beurre manié. Passez ensuite le tout au chinois pour obtenir une sauce lice et dépourvue de petits grumeaux de fromage. Une fois la sauce prête, dressez aussitôt et régalez vous !

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