



775

  
my winebox

## Domaine des Marrans - Lieu-dit Ch\*mpagne



Domaine	Domaine des Marrans
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	Fleurie



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Lieu-dit Ch*mpagne
Millésime	2024
Cépages	100% Gamay
Elevage	Elevage 15 mois en foudre
Prix	18,60 € <b>19,90 € pour les recommandés</b>

### Histoire du Domaine

Situé à Fleurie, au cœur des crus du Beaujolais, à 50 km de Lyon, le Domaine Des Marrans débute son histoire en 1970 avec l'acquisition de 4 hectares de vignes par Jean-Jacques Mélinand. Après un agrandissement conséquent du domaine, avec la création d'une nouvelle cuverie et l'achat de nouvelles parcelles, c'est le fils de Jean-Jacques, Mathieu, qui reprend les rênes en 2009. En 2019, le cadet, Camille, rejoint à son tour l'aventure familiale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 20 hectares et est certifié en Agriculture Biologique depuis 2024.

### Caractéristiques du vin

De robe rouge rubis profond, cette cuvée présente un nez de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche est souple aux arômes de fruits rouges et noirs. Les tanins soyeux et structurants conduisent vers une finale longue, épicée et finement minérale.

### Consommation et garde

Vin à boire jusque 2032. A carafier 30 minutes avant de le déguster.

**Température de consommation idéale:** 14-16°C

#### Accord Mets vin:

Ce vin rouge s'accordera avec vos charcuteries, vos viandes blanches et rouges, vos rôtis, vos volailles, vos poissons gras ou encore avec un plateau de fromages.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: L'origine des bouteilles en verre

Les Babyloniens et Egyptiens savaient fabriquer et façonner le verre mais les objets étaient de petite taille, comme ces flacons ou fioles à parfum. Vers le 1er siècle av JC, avec l'apparition de la technique du verre soufflé, les Romains ont étendu la gamme des objets et des volumes mais le verre restait un matériau très fragile, cher, et réservé au service lors des grandes fêtes et cérémonies : vasques ou carafes de service, généralement protégées par une armature externe en métal. Des techniques plus sophistiquées ont été développées plus tard par les perses et les byzantins. Ce sont sans doute ces derniers qui ont enseigné aux vénitiens la science de cette industrie de luxe, produisant des objets d'apparat et de décoration dont des verres et des coupes en quantité, mais pas de bouteilles à vin.

Ce n'est qu'au 17ème siècle que les premières bouteilles spécialement à l'usage du vin apparaissent, en Angleterre. La raison est purement technique : pour protéger les forêts de chêne, source d'un matériau essentiel à la construction des navires, le Parlement anglais a interdit la coupe de bois de chêne. Or le chêne était aussi le principal combustible des fourneaux. Il a donc fallu trouver une alternative pour alimenter les fours des verriers, et ce fût le charbon qui se révéla très performant car atteignant des températures de combustion supérieures à n'importe quel bois. C'est une des raisons qui explique la précocité de la Révolution Industrielle anglaise, et la bouteille industrielle, plus homogène et plus solide, était un de ses produits. Depuis, la bouteille s'est progressivement affinée aussi bien en régularité qu'en solidité, et ses formes se sont standardisées.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



### 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)