





Domaine	Domaine Fond Croze
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOP Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Confidence
Millésime	2021
Cépages	Syrah et Grenache
Elevage	Cuve béton un à deux ans
Prix	9,30 € 8,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le domaine se compose de 80 Ha de vignes en agriculture biologique réparties sur 6 appellations. Il est dirigé depuis 1997 par la 4^{ème} génération à savoir Daniel et Bruno Long. Depuis 2017, Guillaume, le fils de Daniel a repris le domaine (converti en culture biologique) après une formation en viticulture œnologie et une aventure de 2 ans de l'autre côté de l'Atlantique. Nous sommes tombés sous le charme de ce domaine en plein renouveau et avons été convaincus par les idées et l'ouverture d'esprit de Guillaume lorsque nous l'avons rencontré à Vinexpo Paris il y déjà 2 ans !

Caractéristiques du vin

Robe grenat foncé brillante avec des reflets violacés. Au premier nez, nous avons un vin doté d'une belle complexité aromatique. Très beau vin fruité et gourmand offrant une représentation significative des Côtes du Rhône, un bel équilibre entre puissance, finesse et fraicheur. Et obtention d'une étoile plus que méritée au guide Hachette.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 45 minutes d'ouverture et qui se conservera jusqu'en 2028.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Un vrai vin de tous les jours à petit prix qui se mariera avec une diversité de plats simples. Nous l'avons dégusté d'abord avec un boudin noir cuit à la poêle et ensuite avec un délicieux navarin d'agneau. Mais avec une bonne bolo, il sera aussi génial.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vin jaune du Jura!

Il y a quelques mois, nous avons fait un trip de dégustation afin de dénicher quelques perles rares à vous faire déguster dans une des prochaines Mywinebox. Pas facile. Les quantités sont assez limitées et les prix sont souvent au dessus de 12-14eur. Ce sera donc pour la Silver Box. Mais nous avons bon espoir de vous faire (re)partager sous peu une de nos découvertes. Nous profitons de l'occasion pour vous parler d'un des vins mythique de la région, le vin jaune.

Le vin jaune est un vin blanc sec qui n'est produit, sous cette appellation, que dans le Jura. La méthode de fabrication du vin jaune est originale et encore emplie de mystère. Elle consiste à la vinification de Savagnin, cépage autoctone et typiquement jurassien. Le vin est ensuite laissé en fûts pour une durée légale de 6 ans et 3 mois, période durant laquelle le vigneron ne pratique aucune remise à niveau (ouillage) dans le fût. Le processus d'oxudation joue donc ici un rôle primordial, assuré par la porosité du fût auj laisse s'évaporer une partie du vin (jusqu'à 40%) appelée "Part des Anges". S'ajoute à cela un voile de levure qui se développe à la surface du vin et qui absoluement nécessaire pour protéger le vin. Sans cela, pas de vin jaune.

Cette longue période d'élevage sous atmosphère oxydante va transmettre au vin jaune sa couleur, ses arômes et saveurs typiques de noix et de noisette, d'amande, de pain grillé, de miel, de muscade, de cannelle, de vanille, de caramel, de boisé, et parfois de pain d'épice. L'amateur peut aisément devenir un inconditionnel car le vin jaune est captivant. Le Vin Jaune est traditionnellement et légalement embouteillée en clavelin, bouteille spéciale de 62 cl (qui en fait la quantité résiduelle de vin pour chaque litre après ces 75 mois d'élevage). Au bout du compte, un régal! Un vin très particulier et de très longue garde qui se bonifiera pendant des années, voire des décennies.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)