my winebox

# Domaine Fond Croze - En long, en large et en travers

| | |
|---|---|
| Domaine | Domaine Fond Croze |
| Pays et région d'origine | France - Provence |
| Dénomination | IGP Méditerranée |

| | |
|---|---|
| Couleur | Rouge |
| Nom de la cuvée | En long, en large et en travers |
| Millésime | 2019 |
| Cépages | Syrah, Grenache et Caladoc. |
| Elevage | Cuve béton |
| Prix | 7,40 €<br>**7,20 € 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 4ème 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 convaincu par les idées et l'ouverture d'esprit de Guillaume. Et, ici, nous vous présentons la nouvelle gamme du domaine, la gamme LONG.

## Caractéristiques du vin

La robe est de couleur grenat aux reflets pourpres. Le nez révèle essentiellement des notes de fruits rouges (cerise, griotte, framboise, un peu de cerise à l'alcool mais peu), de la cannelle et un côté fruit noir (prune). C'est très doux, soyeux et fruité. La bouche est douce et ronde. Le vin ensuite glisse tendrement sur le palais avec toujours ces notes intenses de fruits qui donnent à ce vin un véritable côté gourmand. Au final, un vin et équilibré et tellement croquant pour ce prix !

## Consommation et garde

Vin à boire dès hier et qui se conservera jusqu'en 2023. A ouvrir 20 minutes à l'avance. Mais pas besoin de le garder tellement il est glouglou.

**Température de consommation idéale:** 15 à 17 °C

**Accord Mets vin:** Un vin de soif, à partager entre amis devant un barbecue en été, un spaghetti bolognaise, un plateau de charcuterie ou en pur plaisir.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Peut-on accorder un plat de poisson avec un vin rouge ?

Vous vous en doutez, la chair du poisson contient des protéines, bien différentes de celles de la viande. Celles du poisson ne supportent pas les tanins des vins rouges. En effet, au contact de la chair du poisson, les tanins du vin se resserrent et s'afermissent. L'accord naturel est donc bien le vin blanc, très généralement dénué de tout tanin. Toutefois, d'autres accords existent hors de ce canevas. Voici quelques idées!

La solution? Proposer un vin rouge dépouillé de ses tanins. Afin de respecter dans la mesure du possible, la finesse de la chair, et du mets, il est nécessaire de s'orienter sur des vins eux-mêmes très délicats, tendres et fins. Si il y a bien un cépage à considérer, il se nommera Pinot noir. Sa silhouette, toute en longueur, sa verve finale, et son impulsion rehausseront le plat, et sa longueur si tendue, accompagnera le mets de sa douceur. Car, le pinot noir, planté sur des latitudes septentrionales, offre des architectures élégantes, ciselées, et pointu. Ainsi, sur le vignoble sancerrois, on trouvera sur des millésimes tels 2015-2016 la fin, des vins tout en souplesse, d'une jolie élégance, proposant des vins aux tanins complètement assouplis.

En Alsace, les vins ayant évolué 5 ans, approcheront de leur apogée, et épouseront très bien les textures très fines des poissons d'eau de mer. Sans oublier les surprenants vins rouges tranquilles sur l'aire d'appellation champenoise. Ainsi, les Côteaux Champenois, sur Bouzy, ou les Rosés des Riceys, aux Riceys, vous exhaleront par leur très grande finesse, et élégance.

On le voit, la vigne nous apporte nombre de solution en rouge pour accorder vos plats à base de poissons. La finesse du Pinot Noir, qu'il provienne de Bourgogne, de Champagne, d'Alsace, de Loire ou encore du Jura sera bien sur privilégié. Mais la conclusion est avant tout de retenir des vins aux tanins légers ou inexistants, souples et soyeux. Bon appétit et bonne dégustation!

### 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