



567


my winebox

Domaine Hervé Villemade - Les Ardilles



Domaine	Domaine Hervé Villemade
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Cheverny



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Ardilles
Millésime	2020
Cépages	85% Pinot Noir et 15% Gamay
Elevage	Elevage en amphores et barriques demi-muids.
Prix	21,40 € 20,40 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le domaine d'Hervé Villemade est situé au cœur de l'appellation Cheverny. Il compte 25Ha de vignes de Pinot Noir, Gamay et Côt pour les rouges et Chardonnay, Sauvignon et Romorantin pour les blancs. Le travail de la vigne se fait à base de produits exclusivement naturels. La vinification est douce et sans intrants hormis une très légère dose de soufre lors de la mise en bouteille. C'est un domaine phare de la région et de plus en plus convoité par les amateurs, nous sommes donc très heureux de vous proposer pour la première fois ce domaine que nous suivons pourtant depuis déjà quelques années !

Caractéristiques du vin

Vous allez vous régaler. Il n'y a pas qu'en Bourgogne que le Pinot Noir fait des merveilles. Le fruit est mûr voire confit avec des notes de purée de fruits et une note d'orange. On trouve aussi de légères nuances de fleurs et d'épices comme la réglisse. La matière est à la fois serrée, fine et fondue. La minéralité s'exprime à travers une touche saline. Un vrai mariage de gourmandise et de complexité fait de cette bouteille un des meilleurs Cheverny jamais bus.

Consommation et garde

Nous vous conseillons de l'ouvrir 40 minutes avant de le boire. Il pourra se garder jusque 2027.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Ses compagnons sont très nombreux. Une cuisine relevée à base de viandes blanches ou rouges fonctionnera parfaitement. Ou alors, pourquoi pas un beau couscous pour épater vos proches ? Voir même un accord improbable avec une paupiette de cabillaud (que l'absence de tanin du vin permet aisément) !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Peut-on accorder un plat de poisson avec un vin rouge ?
Oui. La réponse oui. Voici pourquoi et comment !

Naturellement, 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 (sauf pour les vins blancs de macération, type oranges). Toutefois, d'autres accords existent. Voici quelques idées!

La solution? Proposer un vin rouge dépouillé de ses tanins tel que ce vin. 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 (sur lequel se trouve Cheverny), on trouvera sur des millésimes tels 2015-2016-2019-2020 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 solutions 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, souples et soyeux comme le vin de ce mois. 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