



Domaine Hervé Villemade - Pinot Noir



Domaine	Domaine Hervé Villemade
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Pinot Noir
Millésime	2022
Cépages	100% Pinot noir
Elevage	Elevage en cuves bois durant 6 mois
Prix	19,00 € 18,40 € 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. C'est un domaine phare de la région de Cheverny que nous avons découvert il y a déjà quelques années. Mais c'est la première fois que les planètes s'alignent et que nous sommes en mesure de vous le proposer. C'est donc avec enthousiasme que nous le partageons avec vous !

Caractéristiques du vin

C'est rare de pouvoir glisser une bouteille de ce prix dans nos colis. **Mais vous allez vous régaler.** Il n'y a pas qu'en Bourgogne que le Pinot Noir fait des merveilles. Ici, il est travaillé sur le fruit et la gourmandise sans aucune intervention ni filtration. Le résultat est bluffant de gourmandise. Nous adorons ces notes de fruits rouges, de fruits noirs et ces touches légèrement épicées et réglissées.

Consommation et garde

Nous vous conseillons de l'ouvrir 30 minutes avant de le boire. Il pourra se garder jusque 2025.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

C'est un vin pour accompagner un filet de porc au romarin, des tomates farcies et même, pourquoi pas, des filets de rougets.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Tout savoir sur le pinot noir

Ce n'est pas si fréquent que nous proposons un pinot noir français dans nos sélections. En effet, ce cépage capricieux associé aux plus grands terroirs de France est victime de son succès et de sa fragilité. Les prix n'ont cessé de grimper ces vingt dernières années. Faisons un petit point sur l'un des cépages les plus emblématiques au monde.

Originaire de la Bourgogne, terre où il est cultivé depuis au moins aussi longtemps que l'arrivée des Romains en Gaule, le Pinot Noir fut sélectionné et cultivé à partir de vignes sauvages, avant d'être réparti dans toute l'Europe par les Romains sous le nom de Vin des Allobroges. C'est au moyen-âge que le Pinot Noir prend de l'ampleur, étant planté en grande quantité en Bourgogne et en Champagne par des Monastères Clunisien, qui contribuent à améliorer les rendements et la qualité de ce cépage. Le Pinot Noir s'étant ensuite démocratisé en Europe et a ensuite traversé les océans avec les colons pour se retrouver dans les pays du nouveau monde.

Le Pinot Noir donne des vins peu colorés, avec des arômes de cerise, griotte, fraise et framboise. C'est un cépage peu tannique, ce qui le rend appréciable par un grand nombre de consommateurs, notamment les palais les plus sensibles. Cépage assez précoce au niveau de la maturation, il est beaucoup cultivé dans les zones septentrionales. En Champagne, il est utilisé beaucoup pour les assemblages. En Alsace, il est utilisé pour les vins rouges légers et rosés, ou également dans le Crémant d'Alsace. En Loire, on le retrouve dans les AOC telles que Sancerre ou Cheverny par exemple. Enfin, bien sûr, il est le roi en Bourgogne où il possède de nombreuses nuances, en fonction de sa localisation.

Dans le monde, il est également présent en Allemagne, pays qui a permis son expansion aux États-Unis et en Australie, à travers l'immigration germanique de ces pays. Aux États-Unis, le Pinot Noir est surtout présent dans l'état de l'Oregon, qui possède un climat plus frais que la Californie. Le Pinot Noir est également présent en Australie et en Nouvelle-Zélande. Enfin, ce cépage est aussi très présent en Afrique du Sud, où il a même été croisé en 1025 avec du Cinsault pour donner le Pinotage.

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