



Domaine Jean-Paul Fontaine - Marion et Manon



Domaine	Domaine Jean-Paul Fontaine
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	Côtes du Rhône Villages Laudun
Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Marion et Manon
Millésime	2023
Cépages	Grenache et la Syrah
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	10,70 € 10,20 € pour les recommandées



Histoire du Domaine

Domaine découvert il y a quelques années et d'une régularité sans faille avec des cuvées au rapport qualité prix imbattable, nous ne résistons pas à revisiter ce vigneron talentueux et... belge de surcroît! Après 20 ans passés dans le milieu du vin, principalement dans le secteur des achats, Jean-Paul Fontaine décide de créer une activité de négoce qualitatif et équitable en Languedoc-Roussillon dans le but d'y réaliser des cuvées révélatrices de l'identité des plus grands terroirs de la région. Privilégiant des vinifications douces et des extractions modérées, des élevages en fûts discrets et non systématiques, et enfin, recherchant un maximum de finesse, d'élégance et de gourmandise par le biais d'un travail d'assemblage particulièrement peaufiné et stylisé, ses vins sont toujours une réussite et cette cuvée en est une indéniablement!

Caractéristiques du vin

Cette cuvée **Côtes du Rhône Villages Laudun « Marion et Manon » 2023** de **Jean-Paul Fontaine** exprime avec sincérité le caractère du terroir de Laudun. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges mûrs, des notes de garrigue et une touche épicee. La bouche est souple et généreuse, portée par une belle fraîcheur et un fruit éclatant. Les tanins sont fins, bien intégrés, offrant un bel équilibre d'ensemble. La finale est harmonieuse, légèrement poivrée, avec une uraie buvable. Un vin convivial, précis et gourmand, typique d'un Rhône méridional bien maîtrisé.

Consommation et garde

Vin à boire jusqu'en 2030

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Ce vin accompagne parfaitement des grillades de viande, comme une côte d'agneau ou des brochettes de bœuf aux herbes. Il s'accorde également très bien avec une cuisine méditerranéenne, notamment des légumes rôtis ou une ratatouille. Un accord généreux, chaleureux et convivial.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Quelle est la température de service idéale des vins rouges

La **température de service** est un paramètre essentiel pour apprécier pleinement un vin rouge. Trop froid, il paraît fermé, anguleux et austère ; trop chaud, l'alcool domine, les tanins deviennent lourds et l'équilibre se dégrade. Contrairement à une idée reçue, « température ambiante » ne signifie pas 22 °C, mais plutôt celle d'une pièce non chauffée, autour de 16–18 °C.

De manière générale, les **vins rouges légers et fruités** (Beaujolais, certains rouges du Val de Loire ou du Sud-Ouest) gagnent à être servis **entre 12 et 14 °C**. À cette température, le fruit reste éclatant, la fraîcheur est préservée et la buuvabilité optimale. Un léger passage en carafe ou quelques minutes dans le verre suffisent ensuite pour qu'ils s'expriment pleinement.

Les **rouges de corps moyen**, à base de Grenache, Syrah ou assemblages méridionaux équilibrés, s'expriment idéalement **entre 15 et 16 °C**. Cette plage permet de révéler les arômes de fruits mûrs et d'épices tout en conservant tension et harmonie. C'est la température la plus polyvalente à table.

Les **vins rouges puissants et structurés**, issus de terroirs solaires ou de longues maturations (Cahors, Châteauneuf-du-Pape, Bordeaux de garde), demandent **16 à 18 °C**. Cette température met en valeur la complexité aromatique, assouplit les tanins et donne de la profondeur au vin, sans excès d'alcool perceptible.

Un conseil simple : mieux vaut servir un rouge **légèrement trop frais que trop chaud**. Le vin se réchauffera naturellement dans le verre, alors qu'un vin servi trop chaud ne retrouvera jamais son équilibre. Un détail technique, certes, mais déterminant pour le plaisir de 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