my winebox

Domaine Jean-Yves Millaire - Loupiot

Domaine	Domaine Jean-Yves Millaire
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	Vin de France

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Loupiot
Millésime	2021
Cépages	80% Merlot et 20% Cabernet Franc
Elevage	Elevage très rapide en cuve inox
Prix	11,60 € **11,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Tout commence lorsque Jean Garnier achète plusieurs parcelles dans les années 1950. En 1979, l'exploitation est mise en fermage pour 18 ans. C'est en janvier 1998 que Jean-Yves Millaire, petit-fils de Jean Garnier, reprend l'exploitation familiale. Aujourd'hui rejoint par son épouse Christine, ils exploitent une quarantaine d'hectares répartis en trois appellations différentes : AOP Canon Fronsac – AOP Fronsac – AOP Bordeaux sur 45HA. Nous l'avons rencontré début 2022 au salon de Paris et avons été séduits en 5 minutes. Loupiot signifie en vieux français "petit loup" et affectueusement "petit enfant". C'est le dernier-né des vins du domaine. C'est un vin primeur sur le fruit frais et la fougue de la jeunesse.

Caractéristiques du vin

La robe est pourpre sombre, à peine translucide. Le nez est expressif, très "yaourt aux fruits noirs", avec une pointe d'épices. La bouche est ronde, fraîche et fruitée, avec une matière pulpeuse, à la fine accroche canaille. La finale possède une mâche gourmande, avec un retour du yaourt aux fruits, mais aussi de l'accroche canaille qui s'amplifie, vous tirant une grimace de plaisir. Le tout s'achève sur des notes crayeuses et épicées.

Consommation et garde

A ouvrir et à boire (avant 2024) MAIS après un passage en carafe pour éviter une légère bulle. De toute façon, vous ne voudrez pas attendre, parole d'amateurs !

Température de consommation idéale: 13 à 15 °C

Accord Mets vin:
Apéritif avec des amis, seul en fin de soirée devant votre télévision ou avec des plats de tous les jours ; bref, toutes les occasions sont bonnes.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Qu'est-ce qu'un climat ?

« En Bourgogne, quand on parle d'un Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre« , citait Bernard Pivot, écrivain et président du Comité de soutien. En Bourgogne, on désigne par le terme de « climat » les différents terroirs viticoles répartis en parcelles bien délimitées, qui se distinguent par leurs caractéristiques naturelles (géologie, exposition, cépage…) qui ont été façonnées par le travail humain et peu à peu identifiées par rapport au vin qu'elles produisent, et portent des noms parfois poétiques.

Ce terme apparaît pour la première fois au XVIe siècle, comme un synonyme de lieu-dit. Puis son usage s'est généralisé au siècle suivant. Et si vous voulez l'étymologie du mot (puisque je reviens de vacances en Grèce et histoire de passer vraiment pour un savant), la voici : du grec « klima-atos » désignant une région présentant la même inclinaison sur la courbure de la Terre ; en latin, cela devient « clima-atis. Au fil du temps, le sens a évolué, pour désigner une région, puis un ensemble de vignes et enfin, véritablement une parcelle de vigne délimitée. **Il existe aujourd'hui 1463 climats et lieux-dits bourguignons.**

D'où les climats tirent-ils leur nom ? La Romanée, La Tâche, Echezeaux, Les Gaudichots (Vosne-Romanée), Aux Charmes (Morey-Saint-Denis), Les Poulettes et Les Procès (Nuits-Saint-Georges) vous semblent être des noms bien mystérieux ? Tous ces climats tirent pourtant bien leu nom de leur histoire remontant souvent au Moyen-Age. Ils font tantôt référence aux caractéristiques géologiques ou topographiques des lieux, tantôt à l'origine, l'histoire ou la fonction du lieu.

Par exemple, « La Romanée » fait référence à la proximité avec une ancienne voie romaine. Les différents Clos sont quant à eux les vestiges de l'emprise foncière des moines. Les déclinaisons et variantes d' « Echézeaux » renvoient aux « chezeaux », désignant l'emplacement de la maison en latin.

Dans de nombreux cas, plusieurs interprétations sont même possibles comme pour « Les Amoureuses » : on parle souvent de la terre argileuse de cette parcelle, qui colle aux bottes et dont on dit qu'elle est « amoureuse », mais on dit aussi que ce vin est très fin et élégant, qu'il a un côté féminin et délicat. C'est donc une matière sans fin !

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