



my winebox

488



Domaine La Voûte du Verdus - Cinsault



Domaine	Domaine La Voûte du Verdus
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Saint-Guilhem-le-désert



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cinsault
Millésime	2020
Cépages	Cinsault
Eleuage	
Prix	9,00 € 8,60 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Situé au cœur du village de St Guilhem le désert, sur le chemin de St Jacques de Compostelle, le domaine La Voûte du Verdus voit le jour en 2011. Mélanie et Pierre ESTIVAL, fille et beau fils de Guilhem et Sylvie BONNET, tous deux œnologues, sélectionnent 2ha du vignoble familial. Aujourd'hui leur vignoble comprend 8 ha partagés entre Syrah, Grenache Noir et Blanc, Colombard, Vermentino, Cinsault, Carignan Noir et Blanc. Le domaine tire son nom du ruisseau traversant le village : Le Verdus. La cave est bâtie sur la voûte de pierre enjambant ce ruisseau apportant naturellement une fraîcheur tout au long de l'année au chai de vinification.

Caractéristiques du vin

Les vignes sont situées sur une réserve Natura 2000 où sont protégés 6 oiseaux (d'où les étiquettes). Le nez est très intense aux notes de cerises. La bouche est fraîche, dynamique avec une finale aux arômes type minéral de graphite, de pierre à fusil. A noter la belle bouteille transparente qui met en valeur la belle robe grenat claire.

Consommation et garde

A boire directement sur sa belle fraîcheur. Carafez-le 30 minutes avant de le boire car il est sans sulfites et peut donc présenter un léger côté perlant à l'ouverture.

Température de consommation idéale: A boire assez frais autour de 15 °C

Accord Mets vin: Cette bouteille sera parfaite à l'apéritif, seul ou accompagné. Mais il accompagnera parfaitement de la cuisine épicée voire même un Pad Thaï aux crevettes.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Tokay Hongrois (partie I)

Si vous voulez bluffer un de vos convives ou lui proposant un vin liquoreux tout en sortant des sentiers battus type Alsace ou Sauternes, proposez-lui un Tokay hongrois ! Vous serez généralement agréablement surpris.

Le Tokay, appelé aussi tokaji, désigne un vin hongrois vinifié à partir de raisins atteints de pourriture noble grâce à l'action du champignon *Botrytis cinerea*, permettant d'obtenir un vin liquoreux. Il doit son nom à la ville de Tokaj à environ 200 km au nord-est de Budapest, non loin des frontières slovaque et ukrainienne. Proclamé par Louis XIV « vin des rois, roi des vins », le vignoble de Tokaji s'étendait en 2006 sur 5 500 hectares.

La lettre « i » à la fin du mot tokaji signifie « de » la région de Tokaj. Cette précision est nécessaire pour éviter la confusion avec le nom d'un cépage alsacien (le pinot gris anciennement appelé « tokay pinot gris ») qui aurait été selon la légende rapporté par Lazare de Schwendi de Hongrie. En réalité, le pinot gris proviendrait de Bourgogne et constituerait une mutation du pinot noir. Ainsi, le pinot gris d'Alsace est sans rapport ampélographique ou viticole avec les cépages de Tokaj. D'ailleurs, depuis 2007, et ce, pour respecter l'appellation hongroise, la mention tokay est maintenant interdite pour les vins de pinot gris d'Alsace.

Lorsque les conditions météorologiques sont idéales, et les grappes comportent suffisamment de grains atteints de pourriture noble, l'année est déclarée « année d'Aszú ». Une bonne année implique un été très chaud, avec une dégradation du raisin par le *Botrytis cinerea* qui débute à la fin de l'été, suivi d'une période de pluie, qui fait gonfler et éclater les raisins, ce qui permettra au *Botrytis cinerea* d'atteindre pratiquement toute la grappe. La période de pluie doit être suivie d'une nouvelle période de chaleur afin de permettre aux grains de se dessécher.

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