



Domaine Le Roc - Les Petits Cailloux du Roc



Domaine	Domaine Le Roc
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	Fronton



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Petits Cailloux du Roc
Millésime	2020
Cépages	70% Négrette, 30% Syrah
Élevage	18 mois en cuves ciment
Prix	10,70 €
	10,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Jean Luc Ribes, bluesman à ses heures et responsable de la viticulture au domaine trouve ici sa voie. Ce sera celle de l'harmonie entre le sol et la vigne. Véritable pionnier en matière d'enherbement puisque l'ensemble des vignes est enherbé dès 1981, et pendant l'hiver, ce sont les moutons du domaine qui pâturent dans les parcelles. Sans aucune autre motivation que l'équilibre de la plante et du sol, il est très attentif à la manière de conduire la vigne. En se libérant de toute contrainte de label, il exprime avec feeling son côté artiste ancré dans son terroir. L'histoire du Domaine Le Roc est celle d'une famille et d'une équipe soudée où chacun trouve sa place. Jean Luc, reprend la propriété familiale en 1981, rejoint par Frédéric et Cathy en 1988, puis par Pierre en 1995. Cette première cuvée concoctée par Anne et Grégoire, Les jeunes pousses du Domaine du Roc, est à leur image : gourmande et élégante.

Caractéristiques du vin

Épicé, élégant et aromatique avec une bouche aux tanins délicats. Très bel équilibre. Finale enjouée et pleine avec des notes de poivre et de violette.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 20 minutes d'ouverture. Il se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

La cuvée « Les Petits Cailloux du Roc » peut s'apprécier sur des grillades, en apéritif ou encore au cours d'un repas avec de l'agneau et des plats légèrement épicés.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La Négrette de Fronton !

Elargissons nos horizons de connaissances avec un focus sur la négrette. Le cépage roi du L'AOP Fronton.

Ce cépage fortement lié à l'identité des vins de l'appellation Fronton a bien failli disparaître au début du XXème siècle, avec la propagation du phylloxéra. Il ne parvenait pas à s'adapter aux porte-greffes utilisés à cette époque. La négrette retrouvera la faveur des producteurs après les gelées de 1956 mais seule Fronton la gardera et elle en devient ainsi le quasi-monopole (puisque c'est cette appellation qui détient la quasi-totalité de sa culture dans le monde). Le Frontonnais a fait le pari, dans un marché vinicole mondialisé, de se démarquer avec un cépage à la forte personnalité. On retrouve néanmoins quelques îlots de la négrette ailleurs en France, elle prend alors d'autres dénominations comme celle de « folle noire ». Ainsi, elle est présente dans les Charentes, en Vendée ou à l'île de Ré.

La négrette est un cépage fertile et de qualité mais difficile à cultiver car elle est très vulnérable à de nombreuses maladies cryptogamiques (oïdium, mildiou, botrytis, ...). Elle tend à produire des raisins fragiles, à la peau très fine, qui sous le coup de pluies violentes ont souvent tendance à éclater. Au printemps, en période de floraison, la négrette est également sujette à la coulure (càd, la fleur qui ne se transforme pas en fruit). En outre, elle a une tendance à développer une production abondante voire surabondante et elle demeure difficile à vendre car dès qu'elle atteint son point de maturation, elle bascule très vite vers la pourriture.

Les difficultés de sa production ne s'arrêtent pas seulement à la partie viticole mais s'étendent à la vinification. En effet, elle tient difficilement le boisement si celui-ci n'est pas parfaitement maîtrisé. Dans le cas d'un élevage non maîtrisé, on constate le développement d'aspects gustatifs négatifs : apparition de mauvais goûts, oxydation importante et augmentation de l'acidité. La culture de la négrette ne s'improvise donc pas ! Lorsque sa production et sa vinification sont bien menées, elle produit des vins originaux, à la forte typicité qui vont à l'encontre de l'image véhiculée par les vins du Sud-Ouest : des rouges costauds et rugueux. En effet, ce cépage produit des vins peu tanniques, souples, ronds et surtout d'une grande finesse et apporte le fruit avec des notes de fruits rouges (framboises) et noirs (cassis, mûres) accompagnées de tonalités florales (violette, pivoine) et épicées (poivre, réglisse).

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