Domaine les Eminades - Sortilège

Domaine	Domaine les Eminades
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Saint-Chinian

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Sortilège
Millésime	2019
Cépages	70% Syrah, 30% Mourvèdre
Elevage	18 mois en fûts de chêne de 4 ans
Prix	18,90 € **19,80 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous avons déjà passé tant de soirées avec Patricia et Luc (Bettoni). Et quelles soirées ! Aussi folles et amusantes que passionnantes. Car la passion, voici ce qui caractérise le plus ces 2 extraterrestres de la vigne ! Ils se sont rencontrés à Toulouse. Luc étudie l'œnologie et Patricia la pharmacie (qu'elle pratique encore). Et c'est en 2002, après plusieurs expériences professionnelles dans différentes régions viticoles françaises, qu'ils concrétisent leur souhait de voler de leurs propres ailes et de créer leur domaine. Un domaine chaque année davantage reconnu et qui produit des vins différents sans se soucier des modes ou du marketing. Le domaine vient d'ailleurs d'être récompensé, à juste titre, par le Guides des Meilleurs vins de France 2023 qui lui a donné une étoile et un 91 pour cette cuvée Sortilège.

Caractéristiques du vin

La robe est profonde, dense, sombre. Le nez très charmeur et développe des parfums délicats de violettes, de baies sauvages, de fruits des bois et des notes végétales. La bouche est marquée par un volume généreux, gourmand et équilibré. Une finale tendue qui laisse percevoir de beaux arômes de fruits noirs, d'épices douces et de fruits rouges. Elégance et complexité pour ce vin de haut vol !

Consommation et garde

Quelle bouteille! A carafer une heure pour le boire maintenant mais il pourra attendre jusqu'en 2028 au moins!

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:
Il s'apprécie sur une belle pièce de viande de bœuf et sera génial avec vos gibiers en sauce qui arrivent dans nos assiettes en ce début d'automne.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Qu'est-ce que le « rendement » du vin !

Vous entendrez souvent vos vignerons favoris parler des faibles rendements de leurs vignes (et également dans ces fiches réalisées par votre serviteur) pour vanter la qualité de leurs vins. Mais derrière ce mot un peu technique, quelle est la réalité sur le terrain ?

Chiffrer un rendement est un calcul simple : il s'agit du nombre d'hectolitres de vin produits sur un hectare de vignes. On parle donc par exemple d'un rendement de 40 hl/ha ce qui veut dire que le domaine produit 4000 litres de vin soit environ 5300 bouteilles par hectare. Si cet indicateur revient si souvent dans les informations que l'on donne sur un vin, c'est qu'il est un élément très important dans l'évaluation de ses qualités potentielles. En effet, un vin issu de vignes à très forts rendements sera nettement moins concentré qu'un vin produit par des vignes à faibles rendements.

Le rendement dépend de plusieurs facteurs. Certains sont liés à des phénomènes naturels : le cépage, le type de sol, l'âge de la vigne (les vieilles vignes produisent moins), les conditions climatiques d'une année, les maladies. D'autres sont liés au travail du vigneron, avant tout la taille (lors de cette opération on "vise" un rendement théorique) mais aussi, bien entendu, la façon de cultiver la vigne. Le cahier des charges des appellations définit toujours un rendement maximum pour obliger les vignerons à un minimum de qualité. En moyenne, les rendements autorisés en France tournent autour de 45 à 50 hl/ha mais peuvent varier selon les appellations : jusqu'à 60 pour Chablis mais une dizaine seulement pour le château d'Yquem...

Dans ces calculs, la Champagne fait bande à part puisqu'on parle ici de kilos de raisins par hectare. Historiquement, il y a une raison : en Champagne il y a toujours eu énormément de vignerons qui ne sont « que » des producteurs de raisins qu'ils vendent ensuite aux grandes maisons de négoce et le prix est traditionnellement fixé par kilo de raisin. Les esprits mal intentionnés prétendent que c'est aussi le moyen de brouiller un peu les pistes pour ne pas mettre en lumière que les rendements champenois sont énormes par rapport à la moyenne française. Car, quand on "traduit" les kilos par hectare en hectolitres on se rend compte que les rendements champenois frôlent très souvent la barre (autorisée) des 100 hl/ha (pour les vins de négoces et non de vigneron bien sûr) !

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