



Domaine Les Yeuses - La Soure



Domaine Domaine Les Yeuses

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Pays d'Oc



Couleur Rouge

Nom de la cuvée La Soure

Millésime 2020

Cépages 60% Merlot et 40% Syrah

Élevage 12 mois (40% en fûts de chêne et 60% en cuve)

Prix 9,20 €

8,70 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Ce grand domaine (plus de 70 Ha), que nous vous avons déjà proposé quelques fois, est situé au bord de la Méditerranée, près du bassin de Thau (bien connu pour Sète et sa culture d'huîtres). Il est dirigé par Jean-Paul et Michel Darde.

Le terroir de semi-coteau, très calcaire, bénéficie d'une influence maritime face à la mer. Cette situation originale favorise l'acclimatation de cépages très variés : Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Terret, Muscat, Merlot, Syrah... C'est pour cette raison que le domaine propose de très nombreuses cuvées différentes en blanc, rosé et rouge, et ce à des prix tellement bas pour cette qualité !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un très beau rouge intense. Le nez est légèrement vanillé avec des notes de grillé. La bouche est souple et ronde et d'une très belle longueur. Elle conjugue élégance et finesse. La finale est longue et très gourmande. C'est ce qu'on appelle un vin de simple plaisir !

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire après un long carafage quand il est sur sa jeunesse. Il se conservera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

Il sera parfait sur des plats plus élaborés et qui demandent une belle structure. Servez-le par exemple avec vos gibiers, un magret de canard ou une caille aux raisins.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Cuisses de poulet au miel et à la moutarde de Dijon

Voici une belle recette gourmande d'hiver. Je la fait quasiment une fois par an et viens de la refaire aux sports d'hiver. Elle n'a fait que des heureux! Elle est simple mais le résultat est diablement gourmand et savoureux. De plus, les enfants adorent ! Voici le déroulement pour 4 personnes (dont deux enfants).

Ingrédients : 4 cuisses de poulet fermier, 2 gousses d'ail, 5 échalotes, un peu de beurre, 25 cl de bouillon, 300gr de moutarde de Dijon, 500gr de spaghettis n°5 ou 7, 2 cuillères à soupe de miel, 15 branches de thym frais, quelques feuilles de sauge hachées.

Déroulement : Dans un faitout, faire revenir les échalotes grossièrement émincées dans une noix de beurre ainsi que les 2 gousses d'ail dégermées et coupées en deux. Une fois colorées, les réserver. Dans ce même faitout, à feu vif, cuire les cuisses de poulet en commençant par le côté avec la peau pour donner du jus. Saler et poivrer. Après 10 minutes, ajouter les échalotes et continuer à feu moyen pendant encore 10 minutes. Mouiller avec le fonds et continuer la cuisson 5 minutes. Dégraisser et retirer ensuite les cuisses dans un plat le temps d'ajouter et de mélanger la moutarde et le miel. Déposer ensuite le poulet avec le thym et la sauge. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure sans couvercle en retournant de temps en temps les cuisses. Soyez sans crainte, le goût de la préparation est assez prononcé au début, mais après 1 heure de cuisson, l'ensemble va s'équilibrer et se fondre.

Dans une grande casserole d'eau salée portée à ébullition, cuire les pâtes **al dente**, c'est-à-dire exactement le nombre de minutes indiqué sur le paquet de pâtes. Retirer ensuite les cuisses et réserver les au chaud. Égoutter les pâtes et terminer la cuisson en les incorporant dans la sauce à la moutarde et cuire 1 minute à feu moyen pour qu'elles absorbent le tout. Voilà, c'est prêt ! vous pouvez servir. Bon appétit !

Enfin, que boit-on avec ça ? Et bien je l'ai bu, et le conseille, un Bourgueil de Loire (100% cabernet franc) de chez Jacky Blot. Mais cette cuvée du Roussillon fera également un très bon accord. A faire donc !

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