



Domaine Louis Chèze - Ni vu Mais Connu



Domaine	Domaine Louis Chèze
Pays et région d'origine	France - Rhône Nord
Dénomination	Vin de France



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Ni vu Mais Connu
Millésime	2021
Cépages	100% Viognier
Elevage	Elevage en cuves inox durant 9 mois.
Prix	11,00 € 10,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous suivons ce domaine depuis de longues années et avons dans nos caves personnelles des bouteilles de son Viognier, Condrieu, Saint-Joseph, etc... Le domaine a été racheté par Louis Chèze en 1978, avec seulement 1 Ha de St Joseph. Aujourd'hui, le domaine représente 34 Ha sur des appellations prestigieuses telles que Condrieu, St Joseph ou les Vins de Pays. Depuis 2000, il est un des précurseurs à faire revivre le fabuleux terroir de Seyssuel. Sa détermination, sa curiosité et sa rigueur lui font réaliser des cuvées qui sauront ravir l'épicurien qui est en vous !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau jaune très brillant. Le nez révèle des notes d'agrumes, d'orange et de citron avec une pointe de miel. La bouche est fraîche et en ligne avec le nez, tendue avec une très belle minéralité sans aucune lourdeur. Il s'agit d'une nouvelle cuvée datant de 2015 qui est élaborée avec des jeunes vignes de Viognier situées sur le plateau de Limony.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant sur le fruit et jusqu'en 2026. Mais pensez vraiment à ouvrir la bouteille 20 minutes avant de la boire.

Température de consommation idéale: 9-11°C

Accord Mets vin:

Très agréable avec vos salaisons lors d'un apéritif ensoleillé (oui ça peut arriver ...). Il sera parfait avec une cuisine aux notes asiatiques, une salade de chèvre ou une belle volaille bio grillée.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le plus grand vignoble de France : La Loire (partie II - La Touraine)

La Touraine est la principale région viticole de la vallée de la Loire avec pas moins d'une douzaine d'appellations produisant pratiquement tous les types de vins ! Selon les appellations, les principaux cépages sont ici, en rouge, le cabernet franc (mais aussi, accessoirement, le côtes, le cabernet-sauvignon, le gamay, le pinot noir ou le pineau d'Aunis, en blanc surtout le chenin, mais aussi le sauvignon et le romorantin. La Touraine est donc un vignoble à multiples facettes et chacune de ses appellations possède ses spécificités.

Au nord-ouest du vignoble tourangeau se trouvent deux appellations contiguës, très différentes malgré des noms proches : Cheverny et Cours-Cheverny. À Cheverny les rouges sont composés de pinot noir (généralement majoritaire) et de gamay alors que les blancs proviennent majoritairement de sauvignon éventuellement complété de chardonnay et de chenin. Cours-Cheverny, pour sa part, est exclusivement une appellation de blancs issus d'un cépage purement local, le romorantin, qu'on ne trouve qu'ici.

Arrivent maintenant, plus à l'ouest plusieurs vignobles de forte notoriété, deux pour leurs blancs de chenin à l'est de Tours, Vouvray et Montlouis et trois à l'ouest de la ville, connus pour leurs rouges de cabernet franc, Chinon, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil.

Vouvray et Montlouis se font face de chaque côté de la Loire, Montlouis rive gauche et Vouvray rive droite. Les deux produisent les mêmes types de blancs à partir du seul cépage chenin : secs, demi-secs, moelleux et effervescents. Cinq fois plus vaste, Vouvray dispose de terroirs plus variés entre argilo-calcaires et argiles à silex. Montlouis est longtemps resté dans l'ombre de sa rivale mais depuis une quinzaine d'années, une nouvelle génération de vignerons a "boosté" l'appellation.

De la même façon, les appellations de rouges se font face à l'ouest de Tours, Chinon rive gauche, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil rive droite. Ici le cépage roi est le cabernet franc avec une petite tolérance pour le cabernet-sauvignon. Sensiblement plus vaste, Chinon possède des terroirs un peu plus variés. Quelle que soit l'appellation, on produit ici de très grands vins rouges à des prix raisonnables et qui sont capables de tenir une très longue garde dans les meilleurs millésimes !

Ce que j'ai pensé de ce vin



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