Domaine Louis Chèze - Ro-Rée

Domaine	Louis Chèze
Pays et région d'origine	France - Rhône nord
Dénomination	Saint-Joseph

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Ro-Rée
Millésime	2019
Cépages	100% Syrah
Elevage	Elevage en fûts de 1 à 3 ans durant 12 mois
Prix	19,00 € **18,20 € 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 Caroline etc... Il est même fort possible que certains d'entre vous ont déjà dégusté les « petites » cuvées dans les boxes PRUPLE ou GREEN.

Le domaine a été racheté par Louis Chèze en 1978, avec seulement 1 Ha de St Joseph. Aujourd'hui, le domaine représente 35 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 rouge cerise. Le nez révèle des notes fruits rouges, de mûres, de framboises et aussi la noix de muscade. En bouche, l'attaque est franche suivie d'un beau fondu. Elle révèle de nouveau les beaux fruits rouges. Un beau vin de gastronomie que nous sommes heureux de pouvoir enfin vous présenter.

Consommation et garde

Vin à boire sur le fruit maintenant après un bon passage en carafe. Il se gardera également jusque 2026 sans aucun souci.

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin:
Ce vin accompagne à merveille les terrines de gibier. Il sera parfait avec un coq au vin ou avec un magret de canard caramélisé. Et pourquoi pas le boire avec une cuisine asiatique comme un canard laqué?

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le domaine de Trevallon

Après Laurent Vaillé du domaine de la Grange des Pères, Dominique Belluard du domaine éponyme, c'est avec tristesse que nous avons appris le décès, inopiné également, d'un 3ème vigneron de légende, Eloy Dürrbach, fondateur du domaine de Trevallon, un vigneron parti de rien, sinon un lopin de garrigue. Revenons sur ce domaine de référence, et presque mythique, que Pierre et moi encavons depuis tant d'années et que j'avais encore visité personnellement en juillet.

Dans les années 1950, les parents d'Eloi Dürrbach, Jacqueline et René, s'installent au Mas Chabert dans les Alpilles. Le couple d'artistes est proche du peintre Picasso, pour lequel Jacqueline Dürrbach créée des tapisseries. Ils acquièrent le domaine de Trevallon au début des années 1960, distant de 600 mètres de leur lieu d'habitation, sans pour autant consacrer cette terre à la culture de la vigne. Dix années plus tard, en 1973, Eloi Dürrbach revient de Paris. À 21 ans, il entreprend de dynamiter les roches calcaires et les sols pour planter des vignes sur les terres sauvages du domaine de Trevallon. Les débuts sont difficiles, aussi bien pour le vigneron que pour ses vins. Les ruines du domaine ne possèdent pas de cave, et la première vendange du domaine sera vinifiée en plein air, en 1976. Le domaine de Trevallon commence à se faire connaître dans les années 1980, lorsqu'un hôtel-restaurant étoilé implanté non loin, L'Oustau de Baumanière, achète ses vins. Précurseur, Eloi Dürrbach travaille en bio, faisant fi de la mode culturale des années 1970 qui privilégie les rendements et croit au cabernet-sauvignon et à la syrah pour produire de grands rouges. Vigneron attentif et méticuleux, il produit des vins en IGP Alpilles d'une belle définition de terroir et d'une parfaite maturité de raisin, conjuguées à la justesse de la vinification en grappes entières et de l'élevage (jusqu'à deux ans en foudre). Ces méthodes permettent d'élaborer des vins à la fois denses, tendus et raffinés. Sur 2 hectares de cépages blancs (marsanne, roussanne, chardonnay et grenache), naissent des blancs en retenue, vineux et sertis de fins amers et de doux parfums floraux.

Il laisse à Ostiane (à l'administration) et Antoine (dans les vignes et à la cave) deux de ses trois enfants le soin d'incarner la relève de son domaine exemplaire.

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