



Domaine Marie de Lauzerda - Le Chant du Silence



Domaine	Domaine Marie de Lauzerda
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Saint Chinian



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Le Chant du Silence
Millésime	2020
Cépages	60% Grenache et 40% Syrah
Élevage	Élevage 4 mois en cuves
Prix	9,00 € 8,70 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Entre Méditerranée et le massif du Caroux, dans l'arrière-pays héraultais, le domaine Marie de Lauzerda s'étend sur 24 Ha au milieu de la garrigue est des pierres sur le plateau de Villesspassans.

Chaque cépage est travaillé séparément, avec un minimum d'intervention, afin d'adapter les vinifications au plus proche des caractéristiques du terroir, du raisin, du millésime. Le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique.

Caractéristiques du vin

Oyer, Oyer ! Les rosés sont arrivés ! Qu'on se le dise ! Et ne boudons pas notre plaisir ! Les barbecues et apéritifs sont à nos portes. Bon d'abord, c'est vrai, un petit confinement, mais après ça va partir en « live » ! Et rien de tel que ce rosé qui a fait l'unanimité parmi les 12 rosés sélectionnés et dégustés ! Jolie robe pâle aux reflets mangue. Le nez est très plaisant et révèle des notes de fruits frais comme la fraise et la mandarine. La bouche est très agréable, charnue et désaltérante. Un magnifique rosé (nous vous en proposons un une fois par an) sélectionné parmi une vingtaine d'autres que nous avons dégustés.

Consommation et garde

Il est délicieux à boire dès hier après une ouverture de 15 minutes. A boire cette année.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin: Ce vin accompagnera vos amis lors d'un apéritif. Il sera parfait avec vos tapas, une tarte salée, une grillade de poissons ou une viande blanche. Nous l'avons bu avec une salade César, magique.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Comment fait-on du vin rosé?

Petite piqûre de rappel pour ceux qui avaient encore un petit doute. On ne fait pas du rosé en mélangeant du jus rouge et du jus blanc. En fait il n'y a qu'en AOC Champagne que cela est possible ! Et encore les méthodes traditionnelles peuvent également être autorisées bien sûr.

Avant toute chose, il faut savoir que le jus de raisin est toujours incolore, même s'il est extrait de raisins noirs. La coloration du vin (Les matières colorantes ou pigments), provient de la peau du raisin (La pellicule). La chaleur due à la fermentation libère les matières colorantes. La macération qui apporte au vin sa couleur et sa structure tannique peut durer de façon variable selon le type de raisin à vinifier. Cette fermentation doit être réalisée entre 16° et 18° pour les vins blancs et de 25° à 30° pour les vins rouges. Ces matières colorantes possèdent une composition chimique proche de celle des tannins. Les pigments rouges des cépages noirs sont les anthocyanes (ces pigments sont d'ailleurs de teinte rouge ou bleue). Le SO2 libre*amène une décoloration réversible. Peu solubles dans le moût et dans l'eau, ils sont solubles dans l'alcool. C'est pourquoi la vinification en rouge nécessite la macération pendant 6 jours des parties solides pour que la couleur passe dans le jus.

Pour les rosés, c'est simple il suffit de raccourcir cette macération. C'est la méthode la plus couramment pratiquée, le rosé dit de « saignée » Elle ressemble beaucoup à la vinification des vins rouges telle que décrite, mais, avec donc une macération plus brève. Suite à une macération en cuve de 12 à 48 heures a lieu ce qu'on appelle la saignée. Il s'agit d'écouler le jus légèrement coloré pour le séparer des pigments colorés des raisins rouges et des tannins contenus dans la pellicule. Le tout est ensuite transvasé dans une autre cuve afin de procéder à la fermentation alcoolique. On obtient ainsi du vin rosé.

Enfin, il existe une dernière méthode, il s'agit du pressurage direct qui consiste à presser délicatement les raisins rouges à l'aide d'un pressoir. Suivant les quelques minutes que prend cet exercice, on obtient un jus légèrement coloré et peu intense. C'est d'ailleurs la même technique qui est utilisée pour élaborer le vin blanc. Les rosés obtenus par pressurage direct sont avant tout conçus pour être rafraîchissants, comme les vins de Provence, par exemple. En définitive, la vinification du rosé repose sur la bonne proportion de couleur et de tannins. Voilà, vous savez tout sur les rosés à présent !

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

www.mywinebox.be