



## Domaine Mas de Libian - Bout D'Zan



Domaine	Domaine Mas de Libian
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Bout D'Zan
Millésime	2020
Cépages	75% Grenache Noir, 25% Syrah
Élevage	30% du vin est élevé 7 mois en foudres
Prix	10,20 €
	<b>9,90 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Les vins du Mas de Libian sont le fruit d'une belle et vieille histoire de famille du sud de la France. C'est en effet en 1670 que la famille Thibon acquière le domaine (Libian, qui était à l'époque un pavillon de chasse, une gentilhommière). C'est une famille de paysans dont beaucoup quitteront le domaine, mais il en restera toujours au moins un pour prendre la relève. Aujourd'hui, c'est Jean-Pierre qui avec l'aide de son épouse, de ses trois filles, de ses beau-fils et très prochainement de ses petits-enfants, tient le domaine! Domaine de plus en plus en vue et très demandé depuis quelques années. Nous sommes heureux d'avoir pu obtenir cette belle quille pour vous !

### Caractéristiques du vin

Bout D'Zan est un terme affectif destiné au papa du Domaine, Jean-Pierre. Il exprime sa petite taille et son teint hâlé ! Aujourd'hui, il évoque plutôt le côté réglisse de cette cuvée.

La robe est pourpre et foncée. En bouche, le volume est étonnant, les tannins sont présents mais assez fins. On retrouve des notes épicées, du poivre, des fruits rouges et une belle et longue finale.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent à condition d'être ouvert (et carafé si possible). Il se gardera jusqu'en 2026.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

Nous vous le conseillons vivement sur de la biche ou sur un magret de canard aux pommes caramélisées. Mais aussi sur une belle tajine d'agneau.



## Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les sept plaies de l’Egypte sont tombées sur le millésime 2021 !

Vous l’avez sans doute lu dans les journaux, mais cette année 2021 s’annonce être une **annus horribilis** pour les vins français ! Les conséquences seront importantes pour toutes les filières et en particulier pour l’approvisionnement...y compris pour Mywinebox !

Les Vignerons ont hâte de tourner la page du millésime 2021, qui a laissé des traces dans la mémoire de chacun avant même la sortie du vin. Les accident climatiques, à commencer par le gel d’avril, les pluies intenses, les maladies ou encore la grêle, n’ont pas épargné le vignoble. Si bien que les dernières estimations de récoltes, prévoient une production qu’en 2017 et 1991, deux années durement touchées par le gel.

La production française totale devrait avoisiner les 33 millions d’hectolitres ; contre une moyenne décennale de 48 millions !!! La champagne enregistre une baisse de 45% de sa récolte par rapport à la moyenne quinquennale, tout comme le Beaujolais et la Bourgogne (-46%). Le Jura (-80%), La Loire (-39%), le Sud-Ouest (-44%), le Bordelais (-28%), le Languedoc (-29%), l’Alsace (-19%) et le Sud-Est (-16%).

Pour couronner le tout, l’alternance de périodes de sécheresse et de pluies abondantes, ont altéré la qualité du millésime dans certaines régions. Malgré cette baisse de qualité, on s’attend à une hausse des prix dans les mois à venir pour compenser cette chute de rendement.

Enfin le milieu viticole fait face à une autre calamité, liée à l’épidémie de Covid 19. La pénurie des matières premières provoquent une flambée de prix de matières sèches (bouteille, étiquette, bouchon, carton, etc). En un an, ces produits ont vu leur prix augmenter de 50%.

Tous nos amis vignerons nous ont confirmés qu’ils seront obligés de répercuter cette hausse...ce que l’on comprend.

### 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](mailto:info@mywinebox.be)