



Domaine Morin-Langaran



Domaine Domaine Morin-Langaran

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination AOP Picpoul de Pinet



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Picpoul de Pinet

Millésime 2021

Cépages 100% Piquepoul

Élevage Élevage en cuve inox

Prix 8,20 €

7,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Dominant le Bassin de Thau et longeant la Via Domitia, le Domaine Morin Langaran existe depuis 1330 ! A cette époque, il était la propriété d'un ordre religieux, l'ordre du Saint Esprit. Ça ne s'invente pas ! C'est en 1966 que la famille Morin devient propriétaire du domaine. Albert, le père, transmet son savoir-faire à ses enfants, qui apportent un dynamisme nouveau, afin d'exprimer le terroir fabuleux du domaine au travers de vins d'une grande finesse et d'une belle minéralité. Si vous passez dans le coin, arrêtez-vous pour déguster leurs autres produits (miel, confitures,...) et achetez une bouteille bien fraîche à déguster avec une douzaine d'huîtres ! Vous vous souviendrez de ce moment longtemps !

Caractéristiques du vin

Vin d'un jaune brillant limpide. Le nez est très frais et révèle des notes de fleurs blanches, d'aubépine, d'acacia et de citron. La bouche est fraîche et saline mais relativement ronde pour un picpoul. Cela fait donc de ce vin un picpoul plutôt « gastronomique ».

Consommation et garde

A boire après une ouverture de 20 minutes. Il pourra se garder jusqu'en 2024.

Température de consommation idéale: 8 à 10 °C

Accord Mets vin:

Il sera parfait avec des poissons grillés ou frits. Et bien sûr, c'est le compagnon idéal des huîtres et autres crustacés ! Notre collègue Quentin l'a par exemple servi aux convives de son mariage sur un tartare de matjes et un ceviche de lieu. Un régal !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Il faut toujours servir les blancs avant les rouges. Vrai ou faux ?

Vous avez sans doute entendu souvent dire que les vins blancs se servaient toujours avant les rouges. Derrière cette idée il y a sans doute une pensée sous-entendue : le blanc est plus "léger" que le rouge et il sera écrasé en étant dégusté en second. Il y a aussi une question plus pragmatique : quand on propose une entrée et un plat principal, il arrive très souvent que l'entrée soit à base de poisson (ou de produits de la mer) et le plat de résistance à base de viande. Et comme chacun le sait (autre idée reçue), le poisson doit être accompagné par un blanc et la viande par un rouge... Cette idée étant encore renforcée par le fait qu'à l'apéritif on sert presque toujours un vin blanc (à bulles ou non).

En réalité, ce n'est pas aussi simple. Tout dépend vraiment de votre menu qu'il faudra concevoir en fonction des vins que vous avez envie de partager avec vos convives. Et vous verrez alors que l'ordre blanc/rouge ou rouge/blanc s'imposera de lui-même, sans idée préconçue.

L'idée à retenir c'est que l'important dans l'ordre de service, ce n'est pas tant la couleur des vins que leur densité de matière et leur concentration. Si on commence par un vin blanc délicat, n'importe quel rouge pourra suivre sans problème. Si on sert un blanc dense et puissant, soit il faudra le faire suivre par un rouge de même style, soit il faudra servir un rouge délicat en premier et le blanc ensuite. On pourrait d'ailleurs dire exactement la même chose pour deux vins blancs ou deux vins rouges, le plus fin toujours avant le plus puissant. Enfin, il y a une autre occasion où il faut presque toujours servir un blanc après un rouge, c'est l'arrivée du plateau des fromages. Aujourd'hui, l'idée qu'une grande majorité de fromages s'accorde beaucoup mieux avec un blanc qu'un rouge est assez communément admise. Et même après une viande rouge servie avec un grand bordeaux, il sera préférable d'accompagner vos chèvres affinés ou votre beaufort d'alpage d'un joli blanc plutôt que de massacrer ces fromages et votre grand vin rouge en tentant un mariage contre nature qui risquerait en outre de provoquer de grandes manifestations d'amateurs mécontents.

Et, comme toujours pour ce qui concerne les alliances mets et vins, le mieux est de vous faire votre propre idée en tentant un ordre de service dont vous n'avez pas l'habitude ou de nouveaux accords qui vous feront peut-être réviser certaines idées reçues...

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