



Domaine Patrick Bouland - Corcelette



Domaine	Domaine Patrick Bouland
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	Morgon



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Corcelette (sans sulfites)
Millésime	2019
Cépages	100% Gamay
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	12,90 € 12,40 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Le domaine compte actuellement 13 Ha répartis principalement sur l'AOP Morgon, mais aussi en Beaujolais, Chiroubles et Fleurie. 85% des vignes sont des vieilles vignes entre 50 et 100 ans d'âge. Elles sont réparties sur 5 des 6 climats de l'aire d'appellation Morgon: Les Charmes, Corcelette, Côte du Py, Grand Cras et Douby. Claudie, la compagne de Patrick qui vient de reprendre le domaine, travaille ses vinifications en fonction des terroirs afin de mettre en valeur l'identité de chacun des sols.

En 2018, elle a élaboré des vins sans sulfites pour préserver la belle qualité de raisins que lui avait donnés le millésime et garder au mieux son naturel.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge pourpre très brillant. Le nez et la bouche révèlent des notes marquées de fruits rouges. Très belle structure. Le vin est ample et très soyeux. Une très belle quille que Les dames vont apprécier sans aucun doute!

Consommation et garde

Vin agréable à boire sur sa jeunesse après un carafage de 30 minutes. Claudie vous conseille de le boire sans attendre pour profiter de son beau fruit.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Vin de table qui accompagnera parfaitement vos gibiers à plume ainsi qu'un beau filet de faon avec une sauces aux airelles!

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos de l'Amarone !

Nous avons tous entendu parler au moins une fois de ce fameux vin italien, volumineux, fortement structuré et voluptueux. Mais qu'en est-il exactement? Comment arrive t'on à produire ce vin si particulier?

Les vins d'Amarone sont des vins riches, élaborés dans la région du Valpolicella Classico, sur les coteaux de Marano, à l'ouest de la Vénétie. Généralement, les vins d'Amarone présentent une belle couleur, pourpre, profonde, parfois noire. Ces sont des vins puissants charpentés, qui peuvent titrer entre 14° et 16° en alcool (voir parfois 17°!!!). C'est un vin atypique qui a une excellente capacité de garde. L'Amarone est produit à partir des 3 cépages indigènes, Corvina Veronese, Rondinella et Molinara, cultivés sur les coteaux en terrasses. La méthode traditionnelle de « pergola veronese » est utilisée pour la plantation et les meilleurs raisins, ayant atteint une maturité optimale, sont sélectionnés pour l'Amarone.

Avant d'être vinifiées, les grappes, une fois récoltées, sont placées directement sur des clayettes et amenées dans le grenier où elles seront séchées par les brises fraîches de l'automne et de l'hiver, jusqu'au mois de février. Durant ces mois, les raisins sont réduits à une « léthargie active ». Ils semblent rester identiques, mais des changements interviennent, les enrichissent, leur apportent de nouveaux parfums, une profonde saveur et permettent, en les asséchant, de concentrer les sucres et les arômes. Ce sont ces petits raisins secs qui sont ensuite pressés et vinifiés. L'Amarone est ensuite vieilli au moins 3 ans en fûts de chêne avant sa mise en bouteilles puis se repose encore un minimum d'un an en bouteille avant sa mise sur le marché. L'Amarone est un vin qu'on peut servir avec fierté pour une foule d'occasions spéciales. Il peut se déguster aussi bien après le repas, devant un feu de cheminée, s'avérant être le compagnon idéal autour d'une longue conversation, qu'en accompagnement de mets tels qu'une bavette de cerf sauce teriyaki, un magret de canard au vinaigre de cassis ou des médaillons de porc sauce au canneberge. Si vous avez la chance de posséder ce fameux flacon, n'oubliez pas de le servir à la bonne température, soit 18 °C, et de le passer en carafe au moins 2 heures. Un régal!

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