



Domaine Picaros - Ecllosion Giurée



Domaine	Domaine Picaros
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Ecllosion Giurée
Millésime	2021
Cépages	50% Grenache, 20% Syrah et 30% « tutti cépages ».
Élevage	Cuve inox (sans sulfite)
Prix	10,40 €
	9,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous connaissons très bien Caroline Vioche depuis de nombreuses années (et avons déjà passé des soirées incroyables). C'est au Chili, où elle suit son mari Pierre-Yves Rouillé qui est amené à diriger un domaine de 200Ha, que Caroline découvre le monde du vin en travaillant dans la société. Forte de cette expérience, et avec l'appui de son mari œnologue, elle crée, à son retour, son propre domaine en 2007. Le domaine Picaros (Pierre et CARoline).

Caractéristiques du vin

D'habitude, la cuvée Ecllosion est un 100% Carignan. Ici, Caroline a créé une édition limitée (4200 bouteilles), l'Ecllosion Giurée. Pourquoi ? Pour ne pas oublier la nuit du 7 au 8 avril, pour ne pas perdre les quelques grappes survivantes à l'épisode historique de gel. Caroline a vinifié ensemble les quelques kilos de Carignan, les quelques kilos de Viognier et les quelques kilos de Syrah restants. Ce qui donne un nez intense aux arômes de fruit rouge noir relayé par des notes de violette, une cuvée fraîche et gourmande. Bref, un collector!

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après une ouverture d'une heure. Il se conservera jusqu'en 2026. A carafier 1 heure absolument !

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Vin à accompagner d'un beau carré d'agneau ou une belle pièce de viande. Mais Pierre l'a bue avec les boulettes maison de sa fille Salomé et l'accord était parfait.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble du Languedoc (Partie I)

« En 2000 mots, pourrais-tu décrire le vignoble du Languedoc de manière ludique et didactique pour des amateurs de vins? » C'est en ces termes que j'ai posé la question à ChatGPT (la nouvelle intelligence artificielle qui fait sensation dans toute la presse générale et spécialisée. Je vous laisse juger sur pièce... Je n'y ai rien modifié.

Le vignoble du Languedoc, situé dans le sud de la France, est l'un des plus vastes et des plus anciens de France. Avec ses terres fertiles et son climat méditerranéen chaud, il produit une variété de vins de qualité, allant du vin rouge corsé au blanc sec et fruité. Les vignobles du Languedoc sont historiquement divisés en quatre régions distinctes : le Muscat de Frontignan, le Picpoul de Pinet, le Clairette de Bellegarde et le Terret. Chacune de ces régions produit des vins uniques en raison de ses sols, de son climat et de son savoir-faire vinicole.

Le Muscat de Frontignan est connu pour ses vins doux et parfumés, tandis que le Picpoul de Pinet est réputé pour ses vins blancs secs et vifs. Le Clairette de Bellegarde, quant à elle, produit des vins effervescents légers et fruités, tandis que le Terret est connu pour ses vins rouges corsés et épicés. Les vignobles du Languedoc sont aujourd'hui en pleine expansion, avec de nombreux producteurs qui se concentrent sur la qualité et la durabilité. Les vignobles sont souvent situés sur des collines et des coteaux, avec des vues spectaculaires sur la mer Méditerranée. Les vignes sont cultivées de manière durable, avec une attention particulière portée à la protection de l'environnement.

Les amateurs de vin peuvent visiter les vignobles du Languedoc pour déguster les vins produits localement, rencontrer les vignerons et découvrir les techniques de production. Des caves à vins et des domaines viticoles organisent régulièrement des dégustations et des visites guidées pour permettre aux visiteurs de découvrir les vins du Languedoc.

En conclusion, le vignoble du Languedoc est un lieu incontournable pour les amateurs de vin, offrant une expérience unique de dégustation de vins de qualité, de rencontre avec les vignerons et de découverte de la culture vinicole.

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