my winebox

Domaine Py - Mondière

Domaine	Domaine Py
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Corbières

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Mondière
Millésime	2023
Cépages	45% Carignan, 35% Syrah et 20% Grenache
Elevage	Elevage en cuve ciment.
Prix	9,70 € **9,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Jean-Pierre Py a repris les vignes familiales en 2003 et a décidé de sortir de la coopérative pour faire son vin. Depuis 2009, le domaine est en agriculture bio. Le Domaine PY devait continuer son histoire dans le respect d'un équilibre entre la nature, l'environnement et l'homme. Bercé par des flux marins et occidentaux, ancré dans des sols argilo-calcaires et grâce à ses sols argilo calcaire (au pied du mont Alaric) ainsi qu'un encépagement traditionnel pour les vins AOC Corbières (composés de grenache, syrah, cinsault et de vieux carignan), le Domaine a acquis en quelques années un savoir faire sur toutes ses cuvées.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge très brillant. Il dévoile un bouquet de fruits rouges et d'épices avec une note poivrée. On découvre une bouche souple et ronde. Les tanins sont fondus. La finale est belle et longue. Une très belle quille à prix tout doux!

Consommation et garde

Vin à carafer 30 minutes avant de le boire. Il se conservera jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:
Un vin parfait pour être servi avec une viande rouge et toutes vos viandes mijotées. Il sera également parfait avec un Carpaccio de bœuf en encore des plats épicés orientaux.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La montée en qualité des vins de l'AOP Corbière

L'**AOP Corbières**, longtemps associée à une viticulture de volume, connaît depuis une trentaine d'années une véritable **montée en gamme**. Si elle reste l'une des plus vastes AOP rouges de France avec environ **13 500 hectares**, répartis sur **87 communes**, la qualité des vins produits a fortement évolué, portée par une nouvelle génération de vignerons, des investissements techniques et une meilleure valorisation des terroirs.

Jusqu'aux années 1990, Corbières souffrait parfois d'une image de vins rustiques et alcooleux, issus de rendements élevés et de méthodes de vinification peu précises. Mais la mise en avant de ses **11 terroirs officiels**, chacun aux caractéristiques géologiques et climatiques distinctes, a permis une lecture plus fine du vignoble. Les producteurs ont su en tirer parti, réduisant les rendements, replantant des cépages qualitatifs comme la **Syrah** ou le **Mourvèdre**, et adoptant des pratiques œnologiques plus exigeantes.

Aujourd'hui, les meilleurs domaines produisent des **vins rouges complexes, équilibrés**, aux arômes de fruits noirs, de garrigue, parfois légèrement fumés, avec des tanins fondus et une belle fraîcheur en bouche. Les **rosés** gagnent aussi en finesse, et les **blancs**, bien que rares (2 % de la production), surprennent par leur vivacité et leur minéralité. Le climat chaud et sec, allié à une viticulture plus raisonnée voire biologique, favorise des vins de caractère et stables.

L'AOP est désormais portée par une centaine de caves particulières et environ **40 coopératives**, dont certaines sont devenues exemplaires. Cette dynamique de qualité, appuyée par des efforts collectifs et une meilleure reconnaissance nationale et internationale, permet à Corbières de s'imposer non plus seulement par ses volumes, mais par sa **diversité et sa personnalité affirmée**.

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