



Domaine Saint Antonin



Domaine Domaine Saint Antonin

Pays et région d'origine France -

Dénomination



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Les Jardins

Millésime 2020

Cépages 33% Grenache, 33% Carignan, 34% Syrah

Élevage 9 mois d'élevage en cuves

Prix 8,70 €

8,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le Faugerrois est LE terroir d'élection de ce perfectionniste. Après plusieurs expériences viticoles à Châteauneuf du Pape et en Languedoc, Frédéric Albaret prend la décision de transformer l'expérience acquise chez les autres : il s'installe début 1995 et achète une grosse douzaine d'hectares pour faire son premier millésime. Le Domaine Saint Antonin est né !

Pourquoi avoir choisi Faugères? Pour la beauté du paysage qui domine les plaines biterroises bien sûr, mais surtout pour la qualité des sols de schistes (l'ensemble de l'AOC a un terroir homogène) qui a la particularité de retenir la chaleur et l'eau. « Ici, on dit que les raisins mûrissent la nuit ! ». En effet, dans un climat très sec l'été, le schiste assure une alimentation en eau optimale de la vigne.

Caractéristiques du vin

Ce vin Bio offre une robe cerise noire avec un nez frais intense et généreux de fruits noirs tels la mûre et le cassis ainsi que par une pointe de réglisse. La bouche est fondue et juteuse à la fois, portée vers une belle finale par une discrète structure tannique, légèrement poiurée, et une acidité croquante de fruits noirs. En bref, un vrai régal !

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après un bon passage en carafe mais qui peut s'attendre jusque 2024.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Vin qui accompagnera à merveille un paleron de bœuf mijoté. Vu le rapport qualité-prix, n'hésitez pas à en recommander pour le faire devenir votre vin de tous les jours.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Une recette de cuisine à base de paleron de boeuf

Voici une recette d'Olivier Nasti (chef doublement étoilé du Chambard à Kaysersberg en Alsace) que j'ai déjà testée quelques fois et toujours avec succès. Cette une recette simple à base de viande mijotée, ce qui permet d'une part, d'être à l'aise quand on reçoit et d'autre part, de faire plaisir à son portefeuille car on utilise généralement des morceaux de second choix type (braisé, bourguignon, pot au feu, paleron...). Voici son déroulement.

Pour 4 personnes, préparez, 1.2kg de paleron (ou un autre morceau de viande à mijoter), 2 gros oignon, 3 carottes, 4 tomates, 2 gousses d'ail, 75cl de fond de boeuf, 40cl de vin rouge, thym, laurier, queues de persil, poivre en grains, baies de genièvre, clou de girofle, 40gr de farine, huile.

A feu vif, faites revenir le paleron dans une cocotte avec un peu d'huile. Il est très important de bien marquer la viande de chaque côté pour qu'elle conserve son moelleux. Coupez grossièrement l'oignon et les carottes. Ajoutez-les, ainsi que l'ail, le thym et le laurier. Faites suer doucement durant une dizaine de minutes pour récupérer les sucs. Ajoutez les queues de persil ficelées. Retirez ensuite la viande et ajoutez le vin rouge, le poivre le genièvre et le clou de girofle. Faites réduire jusqu'à sec. Singez avec la farine, et ajouter les tomates grossièrement découpée. Laissez compoter quelques instants, replacez la viande et mouillez à 1/3 de la hauteur avec le fond brun. Couvrez et enfournez minimum 3 heures (max 4h) à 180°C en arrosant régulièrement le paleron. Pour vérifier la cuisson, placez un couteau dans la viande, il doit s'enfoncer et se retirer sans effort. Servez accompagné du jus délicieux, des légumes de braisage et de patates grenailles rissolées. Bon appétit !

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