



Doublet IGP Atlantique



Domaine	Famille Doublet
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	IGP Atlantique



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Rouge Fusion
Millésime	2024
Cépages	100% Merlot
Elevage	Cuve Inox
Prix	9,70 € 9,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Descendants de marins, la famille Doublet s'est ancrée dans le vignoble bordelais à la fin du 18^e siècle pour se consacrer à la culture de la vigne et du vin. La propriété au nom prédestiné, Vignol, est chargée d'histoire puisqu'elle a appartenu au 18^e siècle au baron de Montesquieu, grand philosophe attaché à ses vignes. Ce lieu au cœur de l'Entre-deux-Mers accueille la famille Doublet depuis trois générations. Dans les années 1970, Bernard et moi avons développé le vignoble avec l'idée d'élaborer des Bordeaux et des Entre-deux-Mers de haute qualité. En 1987, à la recherche de saveurs nouvelles, nous avons traversé la Garonne pour investir à Beautiran dans les Graves du nord : Le Château Tour de Calens renaissait.

A partir de 1996, nos enfants Alexandre et Jean-Thomas ont rejoint l'entreprise familiale et ajouté un nouvel élan. Cette dynamique s'affirme d'autant plus en 2009, quand ils ont franchi cette fois la rivière Dordogne pour le terroir de Saint-Emilion : un vignoble baptisé Château Saint-Ange.

Caractéristiques du vin

Jolie couleur rubis, claire et vive, avec des reflets violines en surface. Le nez évoque des bonbons acidulés aux baies rouges et noirs, cerise, mûre, groseille et cassis, avec une légère touche florale de pivoine. La bouche, légèrement perlante à l'attaque, est suave, ronde et moelleuse, avec des tanins feutrés et une belle fraîcheur acidulée qui portent longtemps les saveurs fruitées en finale.

Consommation et garde

Vin à boire dès aujourd'hui et jusqu'en 2029. Carafez le 20 minutes avant de le boire.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:

Vin facile. Apéro, salades, pâtes, bref quasi tout. Vous allez adorer.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Quelques conseils simples pour servir un vin

Tout d'abord, et on l'oublie trop souvent, la première donner à un vin les meilleures chances d'être apprécié à sa juste valeur est de le préparer à l'avance. C'est à dire, le mettre à température idéale de service et l'aérer si cela est nécessaire.

Servez un (bon) jeune haut-médoc à 10°, il vous paraîtra dur, acide et asséchant, tandis qu'un meursault blanc, servi à 16°, vous laissera une désagréable sensation de lourdeur et de chaleur. Le froid tend à paralyser l'expression des arômes et à durcir les tanins tandis que le chaud accentuera l'impression d'alcool, au détriment de l'équilibre du vin et des arômes plus fins. Nos fidèles abonnés l'ont déjà très certainement remarqué, nous conseillons presque toujours de carafier les vins. Pourquoi ? Certains jeunes vins sont dits « fermés », c'est à dire peu expressifs du point de vue de leurs arômes. D'autres peuvent, à certains stades, développer des odeurs peu agréables (phénomène de réduction) mais fugaces qu'il s'agit de dissiper. Passer le vin en carafe va produire l'effet d'exposer tout le contenu du flacon à l'air et accélérer le dégagement ou l'éclaircissement des arômes.

Pour aérer, il faut bien évidemment déboucher la bouteille. Déboucher une bouteille n'a rien de compliqué si l'on possède le tire-bouchon adéquat. On sera simplement attentif à couper la collerette sous le niveau du goulot pour que le vin ne soit pas en contact avec le métal au moment du service (ce qui permet, 9 fois sur 10, d'éviter les gouttelettes qui tâche. Les premiers tire-bouchons datent de la fin du XVIII^{ème} lorsque l'usage du bouchon de liège s'est répandu. Le modèle classique possède une lame en spirale, ou « queue de cochon ». Au limonadier, dont le pas de vis est trop court pour des bouchons longs, on préférera les modèles pourvus d'un double cran sur le levier, ce qui facilite grandement le travail. La palme de la facilité d'emploi revient probablement aux tire-bouchons de marque « Screwpull », dont la longue hélice en téflon permet l'extraction du bouchon d'un mouvement facile et continu. Dans les vieux vins, le bouchon peut se désagréger au moment de l'ouverture : les tire-bouchon à lames (tourne-bouchon ou bi-lame) permettent de résoudre le problème (une fois que l'on a pris le coup de main).

En fait, cette rubrique aurait pu constituer la toute première fiche de mywinebox ! Vous savez tout maintenant ! Bonne dégustation

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