



Fabien Jouvès - Tu vin plus aux soirées



Domaine	Fabien Jouvès
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Tu vin plus aux soirées
Millésime	2022 (non mentionné)
Cépages	Cabernet Franc et Malbec (Cot)
Élevage	6 mois en cuves béton et barriques
Prix	14,30 € 13,80 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Il a maintenant 40 ans et il le dit lui-même : « je fais des vins naturels un peu déjantés ». Fabien Jouvès a repris en 2006 le vignoble familial et propose de vrais vins d'artisan. Il a une volonté de retranscrire au mieux l'expression des terroirs par le vecteur du malbec. Les sélections parcellaires et les longs élevages sur lies se revendiquent d'un modèle bourguignon (caractère que l'on retrouve aussi dans le format des bouteilles très original pour un Cahors). Définitivement un vigneron à suivre qui crée des cuvées très belles et originales. Nous sommes très heureux de l'avoir rencontré et de continuer à pouvoir vous proposer ses vins qui sont de plus en plus demandés!

Caractéristiques du vin

Ce vin est devenu "culte" auprès des amateurs de vins bio. Nous pouvons juste vous dire qu'il est rond, fruité, et épicé, et qu'il se boit beaucoup trop facilement! La première gorgée à peine finie, que vous voulez déjà la seconde. Le côté fruité de ce vin apporté par le Cabernet lui donne une très jolie fraîcheur alors que le Malbec vient lui apporter des épices, de la douceur et de la rondeur, bref de la gourmandise.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent sur son fruit généreux et charmeur. Il se gardera jusqu'en 2026. Un vin glouglou à consommer de suite.

Température de consommation idéale: 15 -17°C (n'hésitez pas à le boire un poil plus frais!)

Accord Mets vin:

Tellement plaisant qu'il se boit seul. Mais il sera parfait sur des petits tapas, vos viandes grillées, une planche de charcuteries accompagnée de rillettes. Un vrai régal!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Vins bio, biodynamique ou naturel, quelle différence ?

Pour ne plus confondre vin bio, biodynamique et vin naturel, voici une présentation succincte et pédagogique de ces 3 types de vin respectueux de l'environnement. Attention, nous sommes convaincus qu'un vin bio/biodynamique/nature ne veut pas nécessairement dire bon vin. La réciproque est également vraie. Même si de façon logique, un vin élaboré en respectant la nature et de son terroir ne peut être que la condition nécessaire pour réaliser de grands vins.

Depuis 2012, **le vin bio** est réglementé par un cahier des charges européen. Il garantit que les vignes n'ont été traitées par aucun produit chimique, pesticide, herbicide ou désherbant depuis 4 ans au moins. Pour la fertilisation, seuls les produits naturels sont autorisés. Enfin, concernant le travail de vinification dans les chais, l'ajout de produits œnologiques est autorisée s'ils sont certifiés bio (levures, bactéries, enzymes, acide tartrique...). Les doses maximales de soufre autorisés pour les vins bio vont de 100 à 370 mg/litre.

La biodynamie, quant à elle, est basée sur les écrits du philosophe et agronome autrichien Rudolph Steiner. Cette méthode de viticulture représente une étape supérieure et plus naturelle par rapport à l'agriculture biologique. Ses principes fondamentaux sont : une amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales ; l'application de ces préparations à des moments précis en fonction des cycles de végétation de la vigne et en rapport avec le calendrier lunaire et planétaire ; le travail du sol par des labours et des griffonnages. L'ajout de produits pendant la vinification est très limitée et les doses de souffres autorisées sont au maximum de 90mg/litre. Deux certificateurs importants régissent la production de vins biodynamiques : Demeter et Biodyvin.

Le vin naturel ou vin nature, enfin, est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Il est issu de raisins travaillés en Agriculture Biologique ou Biodynamique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles et lors de la vinification le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité. Les doses maximales de soufre (SO2) total tolérées sont de 30mg/l pour les rouges, 40mg/l pour les blancs. Le vin naturel n'est pas reconnu par les autorités mais il y a une définition admise et suffisante mise en mots par l'Association des vins naturels : « tous les vins naturels ne sont pas des vins sans soufre ajouté et tous les vins sans soufre ne sont pas des vins naturels ».

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...)

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



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