



Famille Guilhem - Chardonnay



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



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Chardonnay
Millésime	2024
Cépages	100% Chardonnay
Élevage	Cuves en béton pour 70 % et 30% en demi-muids
Prix	8,00 € 7,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Construit à la fin du 18^{ème} siècle au cœur du village de Malviès le Château Guilhem a toujours été entouré de vignes. C'est ici, dans l'Aude, près de Carcassonne (ville que je conseille fortement), en face des Pyrénées que la famille crée du vin depuis 5 générations dans un esprit éco-responsable de la vigne à la bouteille.

Un très beau domaine qui offre de belles quilles à un prix très bas...

Caractéristiques du vin

Belle couleur d'un jaune pâle. Le nez est typique du cépage avec des notes de fleurs blanches, de fruits blancs et une touche exotique marquée. La bouche est assez puissante et riche aux arômes de fruits blancs bien mûrs. En finale, on retrouve beaucoup de fraîcheur et des notes de brioches grillées.

Consommation et garde

Vin à carafier 30 minutes avant de le déguster. Il se gardera jusqu'en 2027 mais bon, nous ne pensons pas qu'il sera meilleur dans 2 ans.

Température de consommation idéale: 10 à 12 °C

Accord Mets vin:

A déguster frais, dès l'apéro mais il sera top avec un saumon en papillote, des viandes blanches grillées ou rôties ou certains fromages à pâte dure.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le classement de 1956 des Crus de Saint-Émilion dans le bordelais

Le classement de Saint-Émilion, publié en 1956, marque une étape décisive dans la reconnaissance internationale des vins de cette appellation prestigieuse de la rive droite bordelaise. Contrairement au célèbre classement de 1855, figé depuis sa création, celui de Saint-Émilion a été conçu pour être révisé régulièrement – environ tous les dix ans – afin de tenir compte de l'évolution qualitative des domaines, des pratiques culturelles et de la notoriété acquise par les châteaux au fil du temps. Cette volonté d'actualisation visait à dynamiser l'appellation et à inciter les producteurs à investir dans l'amélioration de leurs vignobles et de leurs vins. En 1956, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) valide le premier palmarès, après plusieurs années d'études et de dégustations menées par des commissions spécialisées. Ce classement distingue plusieurs niveaux hiérarchiques:

- **Premier Grand Cru Classé A**, au sommet de la pyramide, attribué à deux domaines emblématiques : **Château Ausone** et **Château Cheval Blanc**, déjà reconnus comme références mondiales;

- **Premier Grand Cru Classé B**, regroupant une dizaine de châteaux d'excellence, parmi lesquels **Château Figeac**, **Château Canon** et **Château La Gaffelière**, chacun affirmant un style unique mais tous considérés comme dignes d'une reconnaissance supérieure;

- **Grands Crus Classés**, rassemblant plusieurs dizaines de propriétés qui, par la qualité constante de leur production, méritaient une distinction officielle, sans atteindre toutefois l'aura des Premiers Grands Crus.

Ce classement eut un double impact. D'un côté, il apporta une lisibilité nouvelle au consommateur, en donnant des repères fiables sur la hiérarchie des vins de Saint-Émilion. De l'autre, il créa une émulation au sein des producteurs, incitant à investir dans la vigne, le chai et la qualité globale. Rapidement, cette reconnaissance a renforcé la valeur foncière et commerciale des propriétés classées. Ainsi, le classement de 1956 a posé les bases d'une tradition révisable et évolutive, qui fait encore aujourd'hui la singularité de Saint-Émilion face aux autres appellations bordelaises. Il a contribué à installer durablement le prestige de ses crus, en les inscrivant sur la scène mondiale du vin de qualité.

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