



## JPF Vins - Carignan Vieilles Vignes



Domaine	JPF Vins
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Carignan Vieilles Vignes
Millésime	2019
Cépages	100% Carignan
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	7,20 € <b>6,90 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Nous vous proposons un vin réalisé par un homme qui ne cultive pas lui-même les vignes. Jean-Paul Fontaine travaille depuis presque 30 ans dans le monde du vin. 10 ans chez Test-Achats où il était chargé des enquêtes et achats alimentaires. Et 10 ans chez un importateur de vins en tant qu'acheteur. N'ayant pas les moyens de reprendre une propriété existante, Jean-Paul a décidé de créer sa petite société de négoce dans l'espoir, évidemment, de la développer et de monter ensuite un Domaine. En clair, il fixe des partenariats à long terme avec des viticulteurs qu'il choisit en fonction de leur situation géographique (il ne cherche que des terroirs nobles), leur conduite de la vigne et leur potentiel qualitatif. Ensuite, Jean-Paul définit avec eux le type de vinification souhaité, il négocie la liberté de pouvoir jouir également de leurs meilleures cuves afin de créer son assemblage le plus fidèle au terroir mais au profil le plus gourmand possible.

### Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge grenat brillant. En bouche, nous trouvons des notes de petits fruits rouges finement vanillés à l'attaque. Le vin est rond et très gourmand avec une finale légère.

### Consommation et garde

Vin à boire à partir de ce soir jusque 2023. Laissez-le aérer 15 minutes avant de le déguster. Nous vous conseillons de profiter de son beau fruit sans attendre.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

Vin qui sera génial avec de bonnes cochonnailles. Mais aussi avec un spaghetti, saucisses et fenouil.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Qu'est ce qu'un grand millésime?

La question nous revient en fait assez régulièrement. Bien évidemment surtout pour le millésime en cours de vendange. Un grand millésime se définit par sa complexité, sa longueur en bouche, un grand bouquet aromatique et pour certains, par des vins puissants, tanniques, colorés. Mais il existe bien sur une part de subjectivité. Par ailleurs, il faut aussi noter que le producteur ne va pas avoir la même vision que l'acheteur ou le critique : pour lui, un grand millésime, c'est quand qualité ET quantité se combinent.

Quels facteurs contribuent à faire un grand millésime ? La couleur, la structure et la charpente d'un vin dépendent de la présence dans le raisin de polyphénols qui ont des propriétés anti-oxydantes naturelles. Ce sont eux qui forment les tanins et qui donnent la coloration des vins. On les trouve en plus grande quantité dans les vins rouges que dans les vins blancs. On parle alors de maturité phélonique et celle-ci dépend des conditions climatiques, et plus spécifiquement de maturation du raisin. La variabilité du climat donne un effet millésime plus marqué et un changement de qualité. La période la plus importante est la maturation, une période de trente jours à l'approche des vendanges. En Bourgogne et dans le Bordelais, qui ne sont pas des climats très secs, de fortes pluies pendant la maturation vont donner du mauvais raisin. Les raisins se chargent alors d'eau et vont donner un vin dilué. Enfin, à cela s'ajoute l'influence du climat pendant les vendanges en elles-mêmes qui rend les prédictions sur la qualité intrinsèque d'un millésime encore plus compliquées ! Toutefois, et comme dirait notre ami Vincent Dauvissat : « pour les vignerons exigeants, la nature offre toujours quelque chose. Il faut travailler au mieux ce que l'on reçoit. On arrive toujours à faire quelque chose de valable si on respecte cet adage ».

Concernant le millésime 2021, cela s'annonce compliqué en terme de quantité et qualité. A côté des rendements historiquement bas en France à la suite des gelées massives de printemps, il a fait très (trop) chaud et sec en été dans le sud et on peut s'attendre à ce qu'on appelle un millésime chaud. Pour les terroirs plus froids France, cela s'annonce également compliqué suite à cet été frais et pluvieux que nous avons connus. Il ne reste plus qu'à goûter cela dans quelques mois !

### 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](mailto:info@mywinebox.be)