



Les vignerons d'Estézargues - Domaine de la Coudette



Domaine	Domaine de la Coudette
Pays et région d'origine	France - Rhône
Dénomination	Côtes du Rhône Villages Signargues



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Coudette
Millésime	2020
Cépages	50% Grenache et 50% Syrah
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	8,70 € 8,40 € pour Les recommandes



Histoire du Domaine

Vignifié dans la coopérative d'Estézargue, cette cuvée tire son nom du Mour de la Coudette, petite colline située au Nord d'Estézargues. Même si elle ne culmine qu'à 209 mètres d'altitude, il n'en reste pas moins que c'est leur principal relief! Daniel MAGGI a construit une grande partie de son vignoble en piémont, au cœur de la garrigue provençale. Il possède trois beaux îlots au sein de La terrasse Villafranchienne, synonyme d'Appellation Villages Signargues. Outre le fait de présenter des sols de galets roulés, ils ont aussi en commun d'être des quartiers tardifs à la maturité lente et douce. Cette cuvée est donc souvent vendangée dans les dernières, généralement dans la seconde moitié des vendanges.

Caractéristiques du vin

Le Domaine de la Coudette se classe immédiatement dans la famille des cuvées où élégance rime avec complexité. Les notes de fruits mûrs, les touches épicées et les nuances d'arômes sont présentes dès la jeunesse et explosent à l'ouverture. La matière est toujours finement ciselée : les tanins poudrés et soyeux sont au rendez-vous, quel que soit le millésime.

Consommation et garde

A boire de hier à 2025. Carafez-le 30 minutes avant de le boire (vin non filtré). Mais il est clair que la jeunesse lui sied à merveille.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Vous trouvez une belle courgette, une belle viande hachée et les ingrédients nécessaires. Vous préparez une courgette farcie comme nos parents le faisaient. Et vous ouvrez une Coudette! Vous penserez à Mywinebox!

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune ?

Il n'est jamais trop tard pour participer aux festivités liées à la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune. C'est donc ce weekend avec des amis amateurs que nous avons arpentés les magnifiques rues de Beaune, leurs cavistes et revendeurs et bien sur leurs bars à vins ! Quoi qu'on dise du mauvais caractère des bourguignons, je peux vous dire que, en tant que liégeois d'origine, on s'est retrouvé en terrain conquis. Et que leur accueil était simple et très chaleureux. C'est l'occasion de se pencher ici sur cette célèbre vente.

De quoi s'agit-il ? D'un groupement d'hôpitaux, cliniques, ou maisons de retraite médicalisées, Les Hospices Civils de Beaune, dont l'originalité est l'importance et la nature de son patrimoine constitué d'une part d'un monument historique, l'Hôtel-Dieu du 15ème siècle et d'autre part d'un prestigieux domaine vinicole de 60 ha des meilleures appellations de Bourgogne.

Les vins issus de ce vignobles ne sont pas vendus comme traditionnellement par des importateurs, cavistes et autres courtiers, mais via une fameuse mise aux enchères tous les 3^{ème} weekend de novembre, dont les revenus servent à l'entretien du patrimoine des Hospices, ainsi qu'à la modernisation des équipements et bâtiments hospitaliers.

C'était ce weekend la 161^{ème} édition de cette vente reprise cette année par la maison américaine Sotheby's dans le but de développer son marché des vins en France. En 2020, les 630 pièces (des fûts de 228 litres) adjugées avaient rapporté 13,4 millions d'euros (sans frais), soit une moyenne d'environ 20200 euros le tonneau. Il y a quinze ans, le prix moyen était de 4 803 euros. Cette année, la récolte a été réduite presque de moitié en raison de la météo, seulement 349 « pièces » étaient proposées aux acquéreurs. Cela n'a pas empêché de récolter cette année 12,6 millions d'euros, soit 35.000 euros la pièces ! Il n'y a donc pas de souci à se faire pour les patients des Hospices ! Malheureusement cette vente est également un très bon indicateur des prix des vins de Bourgogne et de ce qui nous attend !!!

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