



my winebox

487



Les vignerons d'Estézargues - Taparas



Domaine	Les vignerons d'Estézargues,
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Taparas (ex Terra Vitis)
Millésime	2019
Cépages	50% Grenache, 30% Syrah et 20% Carignan
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	8,00 € 7,70 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté cette cave composée de 10 vignerons (dont 8 sont maintenant certifiés AB ou en conversion). Mais contrairement à bon nombre de coopératives, chaque vigneron vinifie à sa façon ses raisins avec un encépagement et un terroir propre. Il y a donc 10 domaines différents.

Cette fois, il s'agit de la cuvée Taparas qui tire son nom d'un terme en patois local synonyme de poudingue, désignant une roche sédimentaire compacte, dure, où sont mélangés des galets pris dans un ciment naturel, endémique du terroir d'Estézargues.

Caractéristiques du vin

On retrouve au travers de cette cuvée les caractéristiques classiques d'un Côtes du Rhône : la jeunesse s'exprime par une palette de notes de fruits rouges (groseille, cerise) ou noirs (mûre). Le vieillissement enrichira le bouquet de notes épicées (cannelle, poivre, réglisse). Les sensations de rondeur et de douceur sont présentes dès la prime jeunesse. Elles s'amplifieront progressivement avec la garde. Sans doute un futur grand succès de Mywinebox (à un prix très très attractif).

Consommation et garde

A boire de hier à 2022. Carafez-le 30 minutes avant de le boire. Peut se servir légèrement frais par temps très chaud. Un véritable vin glouglou et de soif.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin: Cette bouteille accompagnera parfaitement vos BBQ (même en février). Nous l'avons bu chez Pierre le lendemain d'une fameuse fête avec du cuberoll irlandais extraordinaire.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Ris de veau braisés au cidre et au Herve doux

Voici une recette que j'ai déjà réalisée quelques fois ces dernières années mais qui m'a particulièrement réussi et plu pendant les dernières fêtes. Je dirais même qu'elle devient pour paraphraser mon ami Maxime un « Signature Dish » ! Je la partage donc avec vous avec grand plaisir pour votre prochain repas avec votre famille ou amis.

Ingrédient pour 4 personnes : 500gr de ris de veau, 1 dl de cidre brut, 2 dl de fond de veau, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, ½ Herve doux, du beurre et peu de beurre magné (pour la liaison), sel et poivre.

Déroulement : Faire dégorger les ris de veau 3 heures minimum dans de l'eau froide. Les nettoyer soigneusement. Il ne doit plus rester de petits filets de sang. Faire ensuite blanchir 7-8 minutes les ris de veau dans une eau bouillante salée. Les égoutter et rafraichir abondamment avec de l'eau très froide et puis enlever la petite peau blanche à l'extérieur. Cela est assez facile si le ri de veau est bien rafraichi. Découper les en morceaux égales et réserver ensuite dans un frigo.

Ecrouter le Herve et détailler en morceaux égaux.

Pour la préparation finale, faire chauffer le beurre dans une sauteuse, y saisir à feu vif les ris de veau que vous aurez préalablement enfariné, saler et poivrez. Une fois dorés de chaque côté, prolonger leur cuisson à feu un peu moins vif pendant 8 à 9 minutes. Réserver au chaud.

Déglacer ensuite avec le vinaigre, ajouter le cidre et le fond de veau. Porter à ébullition et ajouter le Herve. Laisser réduire de moitié. Passez au chinois, puis sur feu moyen, y ajouter gentiment le beurre magné pour lier. Rectifier l'assaisonnement. Réchauffer les ris de veau 3 minutes à four très chaud et vous pouvez monter et envoyer !

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

www.mywinebox.be