my winebox

Les vignerons d'Estézargues - Carambouille

Domaine	Les vignerons d'Estézargues - Carambouille
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	Vin de France

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Carambouille
Millésime	2021
Cépages	65% Cinsault, 32% de Carignan et 3%Grenache
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	8,10 € **7,80 € 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.

Ici, c'est le dernier bébé de la cave. Il se situe à la frontière entre rouge et rosé un peu comme certains Tavels réputés. Carambouille, au dico, signifie escroquerie. Or, ce vin est tout sauf une arnaque car jamais vous n'aurez investi aussi intelligemment 7.80€ !

Caractéristiques du vin

Un vrai vin de bar à vin. La robe est rubis translucide. Le nez est gourmand, sur la cerise fraiche, la framboise et les épices. La bouche est ronde, fraiche, croquante, avec une matière souple et friande, pétante de fruits ... et un gros risque d'addiction. Quasi pas sulfité et très bio (il peut donc y avoir un petit côté perlant, c'est normal).

Consommation et garde

A boire de hier à 2023, rien ne sert de le laisser 10 ans dans un coffre-fort. 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: 13 à 15 °C

Accord Mets vin:
Que dire ? Encore... Glouglou. Bref, à boire quand vous le voulez, avec qui vous le désirez et accompagné de charcuterie, de tapas, ou seul. Produit dangereux, surtout pour Yves.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Il faut toujours servir les blancs avant les rouges. Vrai ou faux ?

Vous avez sans doute entendu souvent dire que les vins blancs se servaient toujours avant les rouges. Derrière cette idée il y sans doute une pensée sous-entendue : le blanc est plus "léger" que le rouge et il sera écrasé en étant dégusté en second. Il y a aussi une question plus pragmatique : quand on propose une entrée et un plat principal, il arrive très souvent que l'entrée soit à base de poisson (ou de produits de la mer) et le plat de résistance à base de viande. Et comme chacun le sait (autre idée reçue), le poisson doit être accompagné par un blanc et la viande par un rouge... Cette idée étant encore renforcée par le fait qu'à l'apéritif on sert presque toujours un vin blanc (à bulles ou non).

En réalité, ce n'est pas aussi simple. Tout dépend vraiment de votre menu qu'il faudra concevoir en fonction des vins que vous avez envie de partager avec vos convives. Et vous verrez alors que l'ordre blanc/rouge ou rouge/blanc s'imposera de lui-même, sans idée préconçue.

L'idée à retenir c'est que l'important dans l'ordre de service, ce n'est pas tant la couleur des vins que leur densité de matière et leur concentration. Si on commence par un vin blanc délicat, n'importe quel rouge pourra suivre sans problème. Si on sert un blanc dense et puissant, soit il faudra le faire suivre par un rouge de même style, soit il faudra servir un rouge délicat en premier et le blanc ensuite. On pourrait d'ailleurs dire exactement la même chose pour deux vins blancs ou deux vins rouges, le plus fin toujours avant le plus puissant. Enfin, il y a une autre occasion où il faut presque toujours servir un blanc après un rouge, c'est l'arrivée du plateau des fromages. Aujourd'hui, l'idée qu'une grande majorité de fromages s'accorde beaucoup mieux avec un blanc qu'un rouge est assez communément admise. Et même après une viande rouge servie avec un grand bordeaux, il sera préférable d'accompagner vos chèvres affinés ou votre beaufort d'alpage d'un joli blanc plutôt que de massacrer ces fromages et votre grand vin rouge en tentant un mariage contre nature qui risquerait en outre de provoquer de grandes manifestations d'amateurs mécontents.

Et, comme toujours pour ce qui concerne les alliances mets et vins, le mieux est de vous faire votre propre idée en tentant un ordre de service dont vous n'avez pas l'habitude ou de nouveaux accords qui vous ferons peut-être réviser certaines idées reçues...

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