my winebox

Les vignobles Gueissard - Le petit G

Domaine	Les vignobles Gueissard
Pays et région d'origine	France - Provence
Dénomination	IGP Méditerranée

Couleur	Rosé
Nom de la cuvée	Le petit G
Millésime	2021
Cépages	35% Syrah, 35% Grenache et 30% Cinsault
Elevage	Elevage en cuve inox pendant 3 mois
Prix	7,30 € **6,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

L'histoire est belle. Elle est faite de passion. Celles de Clément Minne et de Pauline Giraud Il a 25 ans, elle 28. Ils ont le même amour pour la vigne et le vin. Après un diplôme BTS viticulture-œnologie en poche, ils ont pris de l'expérience en Australie et Nouvelle-Zélande avant de vouloir faire leurs propres vins. Un rêve fou quand on est jeune et que l'on n'a pas une famille pour vous céder des terres. Un rêve qui finit pourtant par devenir réalité grâce à deux amis investisseurs qui, convaincus par l'enthousiasme du jeune couple, les aident à acheter leurs 12 premiers Ha de vigne. Ils en ont maintenant 30... Je vous le disais, une belle histoire !

Caractéristiques du vin

Comme chaque année, nous aimons vous proposer un rosé en cette période propice aux barbecues et apéros sans prétention entre amis. La robe est rose pâle. Le nez, très aromatique avec énormément d'éclat où se mêlent des notes amyliques et de bonbon acidulé. Un régal ! Facile à boire, croquante, aux arômes d'agrumes la bouche est fraîche et souple. Une belle trouvaille de Mywinebox que ce rosé à très petit prix !

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire cette année, tous les jours de beaux temps.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:
Se boit très facilement à l'apéritif, avec vos salades d'été ou des gambas grillés. Mais l'important est de le partager.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le jugement de Paris ou la reconnaissance des vins californiens

C'est en partageant une mémorable dégustation ce lundi dernier avec mon ami Philippe lors de laquelle nous avons pu découvrir un extraordinaire Château Montrose 1993 (millésime pourtant réputé « petit ») suivi d'un vin de la Napa Valley, que je me suis rappelé cette histoire que je veux ici partager avec vous.

En 1976, à l'occasion du bicentenaire de la naissance des Etats-Unis d'Amérique, des experts du vin se réunissent à Paris, à l'Hôtel Intercontinental plus exactement, pour une dégustation à l'aveugle. Parmi les fins connaisseurs présents lors de cet exercice, on retrouve notamment : Odette Kahn, rédactrice en chef de la Revue du vin de France, Jean-Claude Vrinat directeur du restaurant Taillevent, Raymond Olivier propriétaire du restaurant Le Grand Véfour, Christian Vanneque, sommelier à La Tour d'Argent, Aubert de Villaine du domaine de la Romanée-Conti, Claude Dubois-Millot des guides Gault-Millau, les organisateurs de l'événement, Steven Spurrier et Patricia Gallagher de l'Académie du Vin. Bref que du du très bon monde !

Les participants doivent noter sur 20 les vins américains et français qui leur sont présentés dans des bouteilles neutres afin de ne pas être influencés par l'étiquette. Après un verre de chablis 1974 en guise de mise en bouche, la dégustation démarre et les experts commencent à distribuer leurs notes en fonction de la couleur et clarté, le nez, la bouche et harmonie de chaque millésime. Et là, à la surprise générale, à la fin de la dégustation, les vins californiens arrivent devant ceux de l'Hexagone....

Imaginez le scandale et la polémique car, jusqu'à cette dégustation, les vins du nouveau monde étaient toujours considérés comme de moindre qualité par rapport à leurs aînés issus du vieux continent. Côté rouge, c'est le Stag's Leap Wine Cellars 1973 qui reçoit la meilleur note de 14,14 et pour le blanc, le Château Montelena, 1973 en sort vainqueur avec 14,4/20. Les Château Mouton-Rothschild (Pauillac) et le Château Montrose (Saint-Estèphe) sont relégués au second rang ! Bien sûr les détracteurs crièrent au coup monté (en arguant, notamment, que le millésime 1970 dégusté était intrinsèquement faible) et à la manipulation statistique. Pourtant le résultat était bien là : pour la première fois dans l'histoire œnologique, des professionnels ont jugé les vins californiens comme surpassant les vins français !

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