



## Les vignobles Gueissard - Les Papilles



Domaine	Les vignobles Gueissard
Pays et région d'origine	France - Provence
Dénomination	AOP Côtes de Provence



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Papilles
Millésime	2020
Cépages	40% Syrah, 20% Grenache et 40% Cinsault
Elevage	Elevage 6 mois en cuve inox
Prix	10,00 € <b>9,60 € pour Les recommandes</b>

### 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

La robe est rouge pourpre, brillante et limpide. Aux nez, les arômes sont généreux avec un beau fruit, des notes de cassis, de framboise et de myrtille. La bouche est très fraîche et élégante, gourmande, avec une très belle longueur. Un beau rouge de cette magnifique Provence !

### Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire avant 2025, après une ouverture de 20 minutes.

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

#### Accord Mets vin:

Se boit très facilement à l'apéritif pour les amateurs de rouges. Mais il sera génial avec un carré d'agneau au thym. Pauline l'adore avec un sablé de parmesan aux artichauts violets.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Pourquoi les vins sucrés sont-ils ... sucrés ?

Tout d'abord, pourquoi emploie-t-on souvent pour désigner les vins blancs sucrés, les termes « moelleux » et « liquoreux ». Quelle est la différence ? La différence est toute simple. Elle vient de la quantité de sucres résiduels contenus dans le vin. Un vin est dit « moelleux » lorsqu'il contient entre 10 et 45 grammes de sucre par litre. Les vins qui contiennent plus de 45 g/l sont dits, eux, « liquoreux ». Alors qu'un vin sec en contiendra moins de 10g/l (souvent en fait 0 ou 2 gr/l). Les liquoreux sont donc plus sucrés que les moelleux. Par exemple, en Alsace, une « vendange tardive » sera le plus souvent un vin moelleux alors qu'une « sélection de grains nobles » sera toujours un vin liquoreux.

Rappelons ensuite que l'élaboration du vin est fondée sur la transformation (par fermentation) du sucre contenu dans les raisins en alcool. Dans les vins secs, la quasi-totalité du sucre du raisin devient de l'alcool. C'est pour cela qu'on parle de vin « sec ». Il ne contient presque plus de sucre. A l'inverse, certains finissent avec une bonne quantité de sucres résiduels parce que tout ce sucre contenu dans le raisin ne s'est pas transformé.

Comment réalise-t-on alors un vin « sucré » ? Au départ, les raisins destinés la production du vin ont tous un certain potentiel alcoolique. Pour produire des vins « classiques » (rouges, blancs secs, etc.), les raisins ont généralement un potentiel alcoolique de 12 à 14°. Pour produire des moelleux et liquoreux, les raisins utilisés ont un potentiel d'alcool qui monte parfois jusqu'à 22°, voire plus. Si tout le sucre de ces raisins se transformait en alcool, on obtiendrait des vins à 22°. Mais à un moment, la fermentation s'arrête naturellement. Elle peut s'arrêter alors que le vin est à 8, 10, 12, 13°... Pour prendre un exemple concret, sachant qu'un degré d'alcool correspond à 17g de sucre transformés, un liquoreux produit à partir de raisins affichant 20° de potentiel et qui a fini de fermenter à 12° contiendra  $8 \times 17$  g soit 136 grammes de sucres résiduels. Le vin obtenu n'est donc pas nécessairement moins (ou plus) alcoolisé qu'un vin blanc classique.

Enfin, pour éviter le phénomène refermentation, on ajoute du soufre dans le vin. Tous les vins moelleux et liquoreux contiennent ainsi obligatoirement plus de soufre qu'un vin blanc sec pour neutraliser les levures qui pourraient avoir envie de se réveiller... Après, tout est une question de savoir-faire : les meilleurs vignerons ne matraquent pas leurs liquoreux en soufre et ils ne connaissent aucun problème pour autant.

### 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)