



Marion Pla - Cinsault



Domaine	Marion Pla
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Hérault



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cinsault
Millésime	2024
Cépages	100% Cinsault
Élevage	Cuve Inox
Prix	9,90 € 9,40 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous ne pourrions mieux décrire ce domaine et la passion qui anime ses vignerons qu'en reprenant la présentation qu'ils en ont faite eux-mêmes : « Depuis 1975, notre père souhaitait créer son vignoble, remettre en culture de vieilles parcelles abandonnées depuis des décennies. Au rythme des saisons, sur ces terres rudes, caillouteuses, nous avons vu s'accomplir le travail de la vigne et compris que l'exigence n'allait pas sans sacrifice. Tous deux, troisième génération d'une famille de viticulteur, nous avons foulé dès notre plus jeune âge les terres de nos ancêtres. Le domaine a vu le jour grâce à son obstination, homme têtu, entreprenant, insatiable dans son travail. C'est en 2007 qu'il fait le pari audacieux de quitter la cave coopérative pour devenir un Vigneron, à part entière. Avec ténacité, et après quelques années de labeur, il concrétise son projet. Marion (sa fille) le rejoint dans cette nouvelle aventure. Désormais c'est toutes les étapes qui nous reviennent ; du cep à votre verre. »

Caractéristiques du vin

Robe assez claire. Le vin est souple, croquant. Le cinsault fait un retour en force ces dernières années. Raisons de son succès : sa fraîcheur et sa buvabilité. Ici encore un bel exemple de ce registre de « vins de soif » qu'on affectionne particulièrement aux beaux jours.

Consommation et garde

A boire maintenant (20 minutes d'ouverture) et jusqu'en 2028 mais pourquoi l'attendre ?

Température de consommation idéale: 13-15°C

Accord Mets vin:

Idéal seul, avec de la charcuterie, un beau bolo ou alors un spare ribs bien cuit.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La naissance des appellations d'origine contrôlée (AOC)

Au tournant du XX^e siècle, la viticulture française traversait une crise profonde. Après le drame du phylloxéra et la reconstitution rapide des vignobles, la surproduction entraîna une baisse des prix et favorisa les fraudes. De nombreux vins étaient coupés à l'eau, enrichis artificiellement en sucre ou provenaient d'assemblages douteux, parfois importés d'Algérie. Les consommateurs perdaient confiance, et la réputation des vins français était menacée.

Face à cette dérive, l'État décida d'agir. En **1935**, un décret fondateur instaura les **Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)**, placées sous la responsabilité de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Dès **1936**, quatre appellations pionnières furent reconnues : **Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Arbois et Cassis**.

Les AOC reposaient sur des cahiers des charges stricts définissant une aire géographique précise, les cépages autorisés, les pratiques culturales, les rendements maximaux et les méthodes de vinification. Cette démarche permit de restaurer la confiance des consommateurs et de valoriser les terroirs. Le succès fut considérable : en quelques décennies, le système se généralisa. Aujourd'hui, la France compte plus de **360 AOC**, couvrant environ **50 % du vignoble national** et produisant près de **15 millions d'hectolitres par an**.

Le modèle fit école en Europe : l'Italie créa ses DOC, l'Espagne ses DO, et l'Union européenne harmonisa le tout sous le label AOP. Les retombées économiques furent majeures, avec une nette valorisation des vins certifiés, mais les AOC eurent aussi un impact culturel profond. Elles consacrèrent l'idée que le vin n'est pas une simple boisson, mais l'expression d'un terroir, d'un climat et d'un savoir-faire transmis. Aujourd'hui encore, elles constituent l'un des atouts majeurs de la viticulture française à l'international et un pilier de son rayonnement gastronomique.

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