



Mas Cristine - Le Grill



Domaine	Mas Cristine
Pays et région d'origine	France - Roussillon
Dénomination	Côtes du Roussillon



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Le Grill
Millésime	2022
Cépages	70% Grenache et 30% Syrah
Elevage	Élevé en cuve inox
Prix	11,60 € 11,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Voici une très belle découverte de nos salons de l'année dernière. Le Mas Cristine a été repris en 2006 par trois vignerons, dont Philippe Gard du fameux Coume del Mas. Julien Grill supervise le domaine planté sur des schistes du massif des Albères proche d'Argeles, Banyuls et Collioure. Créé au 19ème siècle, cet ancien domaine est situé à la limite sud de l'AOC Côtes du Roussillon. Il dispose d'une situation idéale en surplomb de la mer, au milieu des chênes lièges. Les sols sont constitués d'un mélange de schiste, de quartz et d'argile rouge. Installé depuis de 1810, le domaine dispose de magnifiques vignes de Syrah, Grenache, Roussanne, Marsanne et Muscat. Les rendements ne dépassent jamais 25HL/ Ha. Finesse et fraîcheur caractérisent les vins du Domaine Mas Cristine.

Caractéristiques du vin

On est d'accord, l'étiquette aurait pu être plus sympa mais c'est bien l'unique l'on peut faire à cette cuvée gourmande sur petite région que nous voudrions proposer plus souvent. Le Grill présente une teinte rouge foncée avec des reflets violets. Il nous offre un nez de fruits noirs bien mûrs presque confiturés. En bouche, ce Côtes du Roussillon possède une attaque souple, on retrouve en milieu de bouche les fruits noirs qui donne un côté suave. On termine sur le fruit et des tanins souples. On adore !

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 30 minutes. Il se gardera jusque 2030 sans problème.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Pour accompagner ce Roussillon, optez sans hésitez pour un plat de viande riche et savoureux comme un agneau rôti aux herbes de Provence. Ce choix mettra en valeur les notes épicées et fruitées du vin. Ajoutez y un accompagnement de légumes rôtis pour compléter !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage chardonnay

Le chardonnay est certainement le cépage blanc le plus connu au monde. D'origine bourguignonne ce cépage donne des vins fins s'exprimant sur des arômes de fleurs blanches (acacias), noisettes, amandes, brioches et d'agrumes lorsque le vin est jeune. Il est cultivé dans de nombreux pays du monde, mais c'est en Bourgogne, que l'on peut découvrir les meilleurs vins blancs issus de sa production, notamment en Côte d'Or où il donne de grands vins et Chablis où ce cépage apprécie le sol argilo-calcaire. On le retrouve aussi dans le Languedoc où il entre dans la composition du crémant et de la blanquette de Limoux en association avec le mauzin et le chenin. Enfin, il est bien sûr très présent en champagne.

Les vins issus de Chardonnay sont des vins amples et élégants aux arômes fins et fruités. En Bourgogne, il est vieilli en fûts de chêne. Les arômes varient selon les terroirs : miel, beurre en Côte d'Or, pierre à fusil, fruits blancs (poire, pêche, litchi) à Chablis. Les champagnes blanc de blanc développent eux des arômes de pain grillé, brioche, de noisette et d'agrumes. C'est un cépage très facile pour ce qui est des accords mets / vins. Il fait le bonheur des sommeliers ! C'est en partie parce qu'il présente une très grande palette aromatique, avec des structures en bouche différentes, des niveaux de rondeur et d'acidité très variés que ce cépage noble est si complexe et finalement si simple à marier. Tous les types de fruits de mer, de poissons, sont souvent compatibles avec les vins issus de Chardonnay. Il peut parfaitement être accordé avec une myriade de plats de fruits de mer crus. La richesse du Chardonnay fait des merveilles avec le homard, le crabe et d'autres poissons gras. Vous pourrez également vous régaler avec un verre de Chardonnay et avec une grande variété de viandes blanches comme le poulet, le veau, ou bien encore le porc... Son acidité naturelle, en fait un compagnon parfait avec une grande variété de fromages durs et mous, ou même crémeux parfois.

C'est enfin l'un des cépages les plus faciles à cultiver. Il s'adapte et mûrit dans une myriade de différents terroirs. L'une des raisons pour lesquelles ce cépage a gagné en popularité est sa facilité à s'adapter à la région, au terroir où il est cultivé. La richesse et la noblesse des terroirs sur lesquels nous le retrouvons aujourd'hui dans le monde nous offre des Chardonnay très différents des uns des autres et nous aide à comprendre pourquoi le Chardonnay est un des cépages les plus plantés dans le monde !

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