



Mas de Cynanque - Fleur



Domaine	Mas de Cynanque
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOC Saint Chinian



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Fleur (sans soufre ajouté)
Millésime	2021
Cépages	70% Carignan, 20% Grenache et 10% Syrah.
Élevage	Élevage en cube béton
Prix	10,20 €
	9,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Situé au cœur de l'appellation Saint Chinian, le Mas de Cynanque s'étend sur un joli coteau de grès rouge. Né d'une passion pour la vigne et le vin, le domaine de 18 hectares connaît en 2004 ses premières vendanges. Domaine familial, Violaine et Xavier ont à cœur le respect de l'environnement, des ceps, du raisin et du travail manuel. L'ensemble du vignoble est cultivé en agriculture biologique. L'alliance de la passion du vin et du terroir permet d'élaborer des vins originaux, fins et élégants, et nous sommes très heureux de vous les faire découvrir.

Caractéristiques du vin

La robe est pourpre foncé. C'est un vin frais, souple au fruit très présent. Le nez est plein de fruits rouges avec des notes toastées. La bouche est pleine, ronde, suave et très gourmande. Elle révèle des notes de griotte, de groseille rouge et un léger côté poivré. Les vignes de Carignan ont eu un siècle en 2011 !

Consommation et garde

Vu la jeunesse de ce vin et le fait qu'il est sans sulfite, nous vous suggérons vraiment de le carafer une bonne demi-heure. Il est déjà très plaisant et se conservera jusqu'en 2024.

Température de consommation idéale: 14 à 17 °C

Accord Mets vin:

Cette bouteille pourra se boire entre amis à l'apéro servi légèrement frais. Mais elle accompagnera également tous vos mets cuits sur barbecue (pas du poisson hein).



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le cépage Carignan

Longtemps associé à la viticulture de masse, à l'augmentation de la production et aux déclinés des vins de qualité de la région, le Carignan ne s'est pas fait que des amis en Languedoc-Roussillon. Aujourd'hui sa proportion a diminué considérablement et les vins produits sont souvent très bons (en témoigne cette jolie cuvée). Les vignerons ont trouvé comment mieux le cultiver et mieux le vinifier pour que ce cépage donne de grands vins.

C'est un cépage de cuve noir originaire d'Espagne, très cultivé en France et dans divers pays Méditerranéens. Originaire plus précisément de la région aragonaise, il était cultivé autrefois autour de la ville de Cariñena et fut introduit en France au XII^{ème} siècle. Il s'y développa et devint rapidement le premier cépage cultivé dans l'Hexagone. En coteau, le Carignan produit des vins au degré élevé d'alcool, supérieur à 13 % vol., colorés et charpentés (mais parfois plus avec le réchauffement climatique que nous connaissons et qui impacte fortement la maturité des raisins). Toutefois ces vins peuvent dévoiler une petite astringence et la présence d'une légère amertume, ce qui a poussé à limiter sa présence dans les assemblages des AOC. En plaine, les vins obtenus sont peu alcooliques, sans réel caractère, souvent acides par manque de maturité. Mais à nouveau, le réchauffement climatique a des conséquences (ici plus positives) permettant de gagner en maturité et en structure.

Le Carignan est un cépage productif, il ne craint pas la sécheresse. Il permet ainsi de garantir un rendement convenable et ses raisins sont rarement flétris ou brûlés par le soleil. Voilà pourquoi son implantation dans les régions chaudes fut une évidence (tel le Languedoc – Roussillon). Par contre le Carignan est très sensible aux maladies et notamment à l'Oïdium qui favorise l'apparition de pourriture en ouvrant les baies de raisins. Une bonne protection est essentielle. Les raisins de Carignan sont gorgés de jus sucrés et sa pellicule est fruitée. Il peut donner de très bons rosés si le contact entre le jus et les peaux tanniques n'est pas trop important. Enfin, il existe une variété de Carignan blanc qui donne d'excellents vins blancs mais les quantités cultivées sont infimes. C'est un cépage que nous apprécions beaucoup et particulièrement sur certaines cuvées de chez Marjorie Gallet dans le Roussillon. A découvrir à l'occasion dans une Silver Box.

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