my winebox

Mas del Périé – Haute Côt(e) de Fruit

Domaine	Mas del Périé
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	AOC Cahors

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Haute Côt(e) de Fruit
Millésime	2020
Cépages	100% Malbec (Cot)
Elevage	6 mois en cuves béton
Prix	10,50 € **10,00 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Il le dit lui-même : « je fais des vins naturels un peu déjantés ». Fabien Jouvès a repris en 2006 le vignoble familial et propose de vrais vins d'artisan. Il a une volonté de retranscrire au mieux l'expression des terroirs par le vecteur du malbec. Les sélections parcellaires et les longs élevages sur lies se revendiquent d'un modèle bourguignon. Définitivement un vigneron à suivre (mais déjà très suivi) qui crée des cuvées très belles et originales.

Cette "petite" cuvée de Cahors : Haute Côt(e) de fruit est géniale. Si tous les Cahors ressemblaient à celui-là, cette appellation ferait partie du TOP 3 des appellations préférées des Français, alors que pour l'heure, elle doit être assez loin dans le classement, plombée par l'image des Cahors à 3 francs 6 sous. Car on ne peut que tomber sous le charme de cette bombe de fruits !

Caractéristiques du vin

La robe est violacée sombre, presque opaque avec un superbe brillant. Le nez est d'une grande intensité sur la liqueur de fruits noirs et la cannelle. La bouche est ample, sphérique, avec une matière soyeuse, fraîche, sensuelle. Le fruit explose et donne une gourmandise rarement atteinte. Miam. Et quel rapport qualité prix ! Et bio de chez bio de surcroit !

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent sur son fruit généreux et charmeur mais après 25 minutes d'ouverture. Il se gardera jusqu'en 2025.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:
Tellement plaisant qu'il se boit seul (bon nous le préférons avec de belles charcuteries). Mais il sera parfait sur la plupart de vos plats de viandes, pâtes etc...

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les grands cépages français par région (Partie III)

Sud-Ouest : un peu de tout

Sur le plan des cépages, cette région est plutôt originale. Si l'on y trouve quelques cépages présents dans les vignobles voisins (merlot en particulier), **on y découvre surtout un nombre incroyable de cépages uniques**, que l'on ne voit parfois qu'ici, un peu à l'image du vignoble italien où l'on a l'impression qu'il existe autant de cépages que d'appellations ! Ainsi dans le sud-ouest, en rouge, on va trouver le malbec à Cahors, le tannat à Madiran, le duras, le prunelard et le braucol à Gaillac et la négrette à Fronton. En blanc, le petit manseng et le gros manseng, mais aussi le colombard, le len de lel, l'ondenc et le mauzac. Un vrai jeu de piste et de belles occasions de se piéger à l'aveugle entre amateurs !

Languedoc-Roussillon : la culture de l'assemblage

Le Languedoc et le Roussillon sont sans doute les deux régions auxquelles il est le plus difficile d'attribuer un cépage emblématique pour une raison toute simple, c'est que la culture de la production des vins, en particuliers des vins rouges est **une culture d'assemblage**, sans qu'aucun des cinq grands cépages régionaux ne soit véritablement dominant : grenache, carignan, syrah, mouvèdre et cinsault. Il existe bien entendu des cuvées dans lesquelles un de ces cépages est dominant, voire très dominant, mais la grande majorité de la production des rouges comprend une part importante de chacun d'entre eux. Et c'est sans doute encore plus vrai en blanc puisque de très nombreux cépages sont autorisés dans la plupart des appellations locales : grenache blanc, piquepoul, bourboulenc, clairette, marsanne, roussane, vermentino, macabeu et ugni.

Loire : chenin et cabernet franc

Comme la Bourgogne, le vignoble de Loire repose sur **deux cépages emblématiques, le chenin en blanc et le cabernet franc en rouge**. Le chenin est un cépage particulièrement intéressant dans la mesure où il peut produire des vins secs, des vins demi-secs et des vins moelleux en fonction des dates de vendange et des millésimes, une même parcelle pouvant produire les trois types de cuvées quand les conditions s'y prêtent. Les caractéristiques organoleptiques du chenin sont assez proches de celles du riesling, et comme son ami alsacien, le chenin peut remarquablement vieillir, en sec comme en moelleux. Le cabernet franc peut produire de très jolis vins rouges, particulièrement lors de millésimes bien ensoleillés, qui restent frais avec une belle structure tannique qui leur permet de très bien vieillir.

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