



## Mas Laval - P'tite Soif



Domaine	Mas Laval
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	P'tite Soif
Millésime	2021 (non indiqué)
Cépages	40% Syrah, 20% Grenache, 15% Carignan, 15% Mourvèdre et 10% Cinsault
Elevage	Elevage en cuve inox durant 6 à 8 mois
Prix	9,00 € <b>8,50 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Le terroir d'Aniane est un terroir d'exception, entouré par le massif de l'Arboussas et le contrefort des Cévennes (Le massif de La Seranne). C'est dans cette commune que sont produits le fabuleux Grange des Pères et le Saint-Sylvestre que nous vous proposons chaque année.

Le domaine s'étend sur environ 35 hectares de cépages traditionnels. Pour les rouges : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Cabernet franc et Sauvignon, ainsi que des vieux Carignan. C'est un domaine que nous mettons dans nos caves privées depuis de années. Joël Laval limite au maximum le travail mécanique afin de préserver le sol et les souches des différentes parcelles (labour, palissage, vendange en vert et manuelle pour permettre le tri des raisins). En conversion vers l'agriculture biologique depuis 2019, 2022 sera le premier millésime certifié bio.

### Caractéristiques du vin

Nous avons découvert cette cuvée cette année, comme très lors d'un salon professionnel, en l'occurrence ici au salon Wine Paris et sommes tombés sous le charme. La robe est d'un beau rouge brillant. Le nez est très plaisant et révèle des notes de fruits et de poivre. C'est un vin de plaisir, simple et facile à boire, très frais et diablement gourmand. Un vin de bar à vin...

### Consommation et garde

A boire sans attendre sur son fruit après 20 minutes de carafe. Ça va être difficile de ne pas boire la bouteille d'un coup...

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

#### Accord Mets vin:

Il sera parfait seul à l'apéro (ou en compagnie). Sinon juste avec quelques bonnes charcuteries ou un beau steak de chez nous.



## Le coin des curieux

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

### Jura : savagnin

En dehors du pinot noir et du chardonnay, abondants dans le Jura, cette région possède **plusieurs cépages autochtones dont, en rouge, le poulsard et le trousseau et, en blanc, le plus symbolique d'entre eux, le savagnin**. Pourquoi lui et pas un autre ? Parce qu'il est le cépage unique d'un vin unique, le Vin Jaune (et le Château-Chalon), élevé plus de six ans en fûts et qui développe des arômes oxydatifs (noix verte, curry) très marqués qui en font un vin à part, un vin d'amateurs confirmés. Le savagnin peut également être vinifié comme un vin blanc "normal" et c'est d'ailleurs une production qui a tendance à augmenter dans le Jura.

### Savoie : mondeuse

Un peu comme le Jura, la Savoie possède un certain nombre de cépages que l'on retrouve ailleurs, dont les inévitables pinot noir, gamay et chardonnay, mais aussi **plusieurs cépages autochtones, comme la jacquère, le persan, le gringet ou l'althesse**, pour n'en citer que quelques-uns, mais aussi **la mondeuse** qui nous paraît comme le plus emblématique de cette région, par la qualité des vins rouges qui en sont issus sur les plus beaux terroirs (comme à Arbin) et par sa capacité de vieillissement. Ce sont des vins rouges assez tanniques, à la matière pleine, très juteuse avec de jolis arômes de myrtille.

### Provence : mourvèdre

Encore une région qui comprend de nombreux cépages, en particulier, en rouge, le cabernet-sauvignon et la plupart des cépages du sud rhodanien, mais aussi un cépage particulier, que l'on retrouve également un peu ailleurs (en Languedoc et dans le sud du Rhône), le mourvèdre, qui atteint ici, et tout particulièrement à Bandol, des sommets, pouvant produire de très grands vins rouges, capables au vieillissement de rivaliser avec les plus grandes appellations hexagonales. Un cépage particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales car il ne donne jamais de vins lourds et alcooleux.

## 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)