



Mont d'Hortes - Syrah



Domaine	Mont d'Hortes
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Côtes de Thongue



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Syrah
Millésime	2024
Cépages	100% Syrah
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	7,70 € 7,20 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Les vignobles du domaine Mont d'Hortes se trouvent à Saint-Thibéry, un petit village du Languedoc situé entre Béziers et Montpellier. Roch Anglade, avec son frère et d'autres membres de sa famille, a travaillé dur ces dernières décennies pour faire connaître cette petite cave familiale. Mont d'Hortes produit chaque année des vins élégants et purs. Les vignes sont plantées en terrasses sur un sol argilo-calcaire riche en galets. Ces dix dernières années, des investissements réussis ont été réalisés dans les vignobles, ce qui a permis de produire des vins excellents, reconnus tant au niveau national qu'international.

Caractéristiques du vin

La Syrah de Mont d'Hortes est un vin rouge profond et corsé. Au nez, on retrouve des arômes de petits fruits rouges et une légère touche épicée. En bouche, le vin est riche en saveurs. Les tanins sont mûrs et parfaitement intégrés. Et quel rapport qualité-prix...

Consommation et garde

A boire après une ouverture de 15 minutes. Il se gardera jusqu'en 2028 mais vu son prix et son côté « je vais avec tout », il sera bu avant.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Ce Syrah généreux et fruité accompagne parfaitement vos repas du quotidien, des grillades aux plats mijotés. Sa souplesse et sa gourmandise en font un vin polyvalent, idéal pour partager en toute convivialité.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le classement de 1956 des Crus de Saint Emilion dans Le bordelais

Le classement de Saint-Émilion, publié en 1956, marque une étape décisive dans la reconnaissance internationale des vins de cette appellation prestigieuse de la rive droite bordelaise. Contrairement au célèbre classement de 1855, figé depuis sa création, celui de Saint-Émilion a été conçu pour être révisé régulièrement – environ tous les dix ans – afin de tenir compte de l'évolution qualitative des domaines, des pratiques culturelles et de la notoriété acquise par les châteaux au fil du temps. Cette volonté d'actualisation visait à dynamiser l'appellation et à inciter les producteurs à investir dans l'amélioration de leurs vignobles et de leurs vins. En 1956, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) valide le premier palmarès, après plusieurs années d'études et de dégustations menées par des commissions spécialisées. Ce classement distingue plusieurs niveaux hiérarchiques:

- **Premier Grand Cru Classé A**, au sommet de la pyramide, attribué à deux domaines emblématiques : **Château Ausone** et **Château Cheval Blanc**, déjà reconnus comme références mondiales;

- **Premier Grand Cru Classé B**, regroupant une dizaine de châteaux d'excellence, parmi lesquels **Château Figeac**, **Château Canon** et **Château La Gaffelière**, chacun affirmant un style unique mais tous considérés comme dignes d'une reconnaissance supérieure;

- **Grands Crus Classés**, rassemblant plusieurs dizaines de propriétés qui, par la qualité constante de leur production, méritaient une distinction officielle, sans atteindre toutefois l'aura des Premiers Grands Crus.

Ce classement eut un double impact. D'un côté, il apporta une lisibilité nouvelle au consommateur, en donnant des repères fiables sur la hiérarchie des vins de Saint-Émilion. De l'autre, il créa une émulation au sein des producteurs, incitant à investir dans la vigne, le chai et la qualité globale. Rapidement, cette reconnaissance a renforcé la valeur foncière et commerciale des propriétés classées. Ainsi, le classement de 1956 a posé les bases d'une tradition révisable et évolutive, qui fait encore aujourd'hui la singularité de Saint-Émilion face aux autres appellations bordelaises. Il a contribué à installer durablement le prestige de ses crus, en les inscrivant sur la scène mondiale du vin de qualité.

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