



Morin-Langaran - Tradition



Domaine	Morin-Langaran
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Côtes de Thau



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	IGP Côtes de Thau
Millésime	2022
Cépages	68 % Merlot 32% Cabernet Sauvignon
Élevage	50 % Cuve béton (époxy), 50% en barriques de deuxième et troisième vin
Prix	11,20 € 10,80 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Ce vin présente des arômes charmeurs et intenses de fruits noirs, de fruits à l'alcool, d'épices douces (vanille et cacao), d'encaustique. La bouche est sur la même base aromatique, avec une belle rondeur et de jolis tanins très veloutés.

Caractéristiques du vin

Ce vin présente des arômes charmeurs et intenses de fruits noirs, de fruits à l'alcool, d'épices douces (vanille et cacao), d'encaustique. La bouche est puissante sur la même base aromatique, avec une belle rondeur et de jolis tanins très veloutés. Une très chouette quille pour les amateurs de vins structurés!

Consommation et garde

A ouvrir 20 minutes et à boire jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

On est plutôt en présence ici d'un vin costaud. A consommer sur des viandes rouges grillées, telles qu'un magret de canard, une côte de bœuf maturée, ou encore un filet de biche aux aïelles. Son élevage partiel en barriques lui apporte des notes boisées et vanillées qui relèvent admirablement les plats mijotés comme un navarin d'agneau, un tajine aux pruneaux, ou une daube de sanglier.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La diminution de la consommation de vin

Ceci n'est pas une info neuve, mais la consommation de vin en France connaît une baisse continue depuis plusieurs décennies. Dans les années 1960, un adulte consommait en moyenne plus de 120 litres de vin par an. Aujourd'hui, ce chiffre avoisine les 40 litres. Cette tendance est le reflet de profonds changements sociétaux, culturels et économiques.

Plusieurs facteurs expliquent cette diminution. D'abord, les habitudes de consommation ont évolué : les Français privilégient désormais la qualité à la quantité. Les repas quotidiens accompagnés de vin sont devenus plus rares, remplacés par une consommation plus occasionnelle et consciente. Entre 2014 et 2020, les ventes de vins de moins de 6 € ont presque été divisées par deux, alors que celles de vins à plus de 15 € ont progressé.

Par ailleurs, les préoccupations autour de la santé, de l'environnement et du bien-être personnel jouent un rôle croissant. La montée en puissance des régimes alimentaires plus sains, la sensibilisation aux effets de l'alcool, ainsi que le développement des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool ont contribué à cette mutation des comportements.

Le vin rouge est particulièrement touché, avec une baisse de 26 % des ventes entre 2018 et 2023, tandis que les vins blancs et rosés résistent mieux. En Belgique aussi, la consommation recule, notamment pour les rouges, avec une baisse globale du marché de 4 % en 2023.

Face à ces évolutions, les producteurs doivent s'adapter en innovant : vins plus légers, biodynamiques, sans sulfites, ou en formats alternatifs. La filière viticole entre ainsi dans une nouvelle ère, plus responsable, plus segmentée, mais toujours riche en diversité.

Cette baisse de consommation a des répercussions importantes sur le vignoble français et même mondiale que nous développons dans les fiches 719/720.

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