



Valensac Rosé



Domaine Domaine de Valensac
 Pays et région d'origine France - , Languedoc, 34510
 Florensac

Dénomination IGP Vin de Pays d'Oc



Couleur Rosé
 Nom de la cuvée Entre Nous
 Millésime 2025
 Cépages 85% Grenache, 10% Petit Verdot et 5% Riesling.
 Elevage Elevage en cuves inox.
 Prix 8,90 €
8,40 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté ce domaine à plusieurs reprises sur d'autres cuvées comme le Chardonnay Grand Valensac ou le Grille 19 pour ne citer qu'eux. Petit rappel, ce domaine, se situant près de Béziers, appartient à la famille Lafon et est géré avec une sacrée poigne par Edwige Thuillé, une amie de longue date. Elle y cultive 45 Ha de vignes de cépages divers comme du Chardonnay, du Sauvignon mais aussi de l'Albarino, ce qui est très rare dans le Languedoc. Ici, nous vous faisons découvrir son rosé.

Caractéristiques du vin

Ce rosé a été réalisé dans les règles de l'art afin de respecter au maximum ce cépage merveilleux mais si fragile qu'est le GRENACHE ; courte macération pelliculaire d'une heure puis égouttage statique. Toutes les presses ont été écartées afin d'éviter une couleur trop foncée, l'amertume les tanins .En 2025, on a innové en assemblant avec 10% de petit verdot et 5% de riesling pour lui apporter plus de complexité aromatique

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se gardera jusque 2027. Laissez respirer le vin une dizaine de minutes dans votre verre avant de le déguster, au soleil.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Il sera parfait à l'apéritif, seul. En cuisine, les cépages s'associent parfaitement avec les BBQ, bien sûr

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A quoi sert un pépiniériste viticole?

On pourrait dire que tout commence par la plante. C'est un peu vrai, mais aussi un peu réducteur bien entendu. Néanmoins il est clair que l'on ne peut pas cultiver une vigne sans avoir de plants ! Et pour cela, on doit s'adresser à un pépiniériste spécialisé.

Les plantations de vignes sont réglementées en France, à deux titres : il faut d'abord bénéficier du droit administratif de planter (en tout cas jusqu'à la future réforme européenne qui devrait aller dans le sens d'une libéralisation) puis recevoir l'agrément de France Agrimer, l'organisme chargé des contrôles sanitaires sur la matière végétale, le but étant, bien sûr, de juguler les maladies de la vigne. Vue l'histoire du phylloxera, et des autres grandes épidémies (oïdium, mildiou...) qui ont ravagé les vignobles européens au XIX^{ème} siècle, cela se comprend aisément.

Depuis l'arrivée du phylloxera, un plant de vigne est fait de deux éléments constitutifs : le porte-greffe, issu d'une série de croisements entre matière européenne et matière américaine, et le greffon qui porte les feuilles et les fruits et qui appartient à l'espèce *vitis vinifera*. Les deux parties et leur assemblage doivent être certifiés indemnes de maladies.

Une pépiniériste viticole a une expertise fortement régionale, même si son activité commerciale, appuyée par des experts sur d'autres régions, peut-être plus large. Mais il acquiert, généralement et très logiquement, une expertise sur les sols et le climat de sa région.

Son métier a évolué : il n'est pas qu'un vendeur de plants mais joue aussi un rôle de conseiller et offre une expertise que de plus en plus de viticulteurs sollicitent : choix des bons porte-greffes et clones, aide et conseil en matière d'analyse des sols, travail de plantation et service après-vente (suivi des plantations). Bon nombre de pépiniéristes viticoles sont également des vigneron. C'est notamment le cas en Savoie, où il existe une grande tradition de double activité agricole. La Savoie est, du reste, le deuxième département pour l'activité de pépiniéristes viticoles en France, derrière le Vaucluse.

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