



Vignerons d'Estézargues - Les Grandes Vignes



Domaine	Vignerons d'Estézargues
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOP Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Grandes Vignes
Millésime	2022
Cépages	Cinsault, Grenache
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	8,30 € 7,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté plusieurs fois cette cave composée de 10 vigneron (dont 8 sont maintenant certifiés AB ou en conversion), ou, contrairement à bon nombre de coopératives, chaque vigneron vinifie à sa façon ses raisins avec un encépagement et un terroir propre. Il y a donc 10 domaines différents. Nous sommes des fans absolus de ce concept mais surtout de la qualité des vins pour le prix proposé. Exceptionnellement, nous vous proposerons dans ce colis un blanc et un rouge de ce très beau projet!

Cette fois, il s'agit de la cuvée Taparas qui tire son nom d'un terme en patois local synonyme de poudingue, désignant une roche sédimentaire compacte, dure, où sont mélangés des galets pris dans un ciment naturel, endémique du terroir d'Estézargues.

Caractéristiques du vin

Douceur, suavité et fraîcheur caractérisent pleinement cette cuvée très Cinsault. C'est Gourmand et désaltérant, parfumé, généreux de fruits noirs et d'épices. Un bon vin de repas sans chichi comme on les aime.

Consommation et garde

A boire dès maintenant. Vin très bio. N'hésitez pas à l'ouvrir 30' avant

Température de consommation idéale: Il peut se boire légèrement plus frais à 14-16°C par exemple

Accord Mets vin:

Essayez le sur un tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes par exemple. Il sera parfait! Si vous êtes d'humeur plus paresseuse, une assiette de charcuteries fines comme du saucisson, du jambon de pays, ou encore des rillettes, sera une très belle alternative!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'impact du changement climatique sur la viticulture (vu par ChatGPT4)

L'impact du changement climatique sur la viticulture est un sujet de préoccupation croissante, influençant la production de vin dans le monde entier. Le réchauffement global modifie les conditions météorologiques traditionnelles, obligeant les viticulteurs à s'adapter pour maintenir la qualité et la quantité de leur production. Par exemple, la région viticole de Bordeaux en France a observé une augmentation de température moyenne d'environ 1,5 °C au cours des 50 dernières années. Cette hausse de température accélère la maturation des raisins, conduisant à des vins plus alcoolisés et moins acides, modifiant ainsi le profil traditionnel des vins de cette région.

Les régions traditionnellement plus fraîches, comme la Bourgogne et la Champagne, sont particulièrement affectées. Ces régions, célèbres pour leurs vins fins et équilibrés, voient désormais des périodes de récolte plus précoces. Statistiquement, la vendange a avancé d'environ deux semaines par rapport aux années 1980. Cette évolution risque de compromettre les caractéristiques subtiles qui définissent les vins de ces terroirs.

Par ailleurs, les précipitations irrégulières et l'augmentation des phénomènes climatiques extrêmes, comme les sécheresses et les orages de grêle, posent de nouveaux défis. Par exemple, en 2020, des régions viticoles comme la Toscane en Italie ont enregistré des pertes jusqu'à 40% de la production annuelle due à des sécheresses prolongées.

Face à ces défis, l'innovation devient cruciale. Des techniques telles que l'irrigation contrôlée, la sélection de cépages plus résistants à la chaleur et la modification des pratiques de taille et de vendange sont explorées. En Espagne, par exemple, des investissements sont réalisés pour développer des cépages autochtones capables de mieux résister à la chaleur, comme le Tempranillo, dont la culture a augmenté de 22% en surface plantée au cours des dix dernières années.

Ces adaptations sont vitales pour la survie de l'industrie viticole. Les viticulteurs et les chercheurs travaillent ensemble pour préserver les traditions tout en intégrant des pratiques innovantes qui permettront de continuer à produire des vins de haute qualité dans un climat en mutation.

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