my winebox

Vignoble Belot

Domaine	Vignoble Belot
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de Pays d'Oc

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Viognier
Millésime	2020
Cépages	Viognier
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	6,80 € **6,30 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Cela fait maintenant 20 ans que Lionel Belot exerce ce passionnant métier dans une région bénéficiant de conditions climatiques favorables à la culture de la vigne. Bien guidé et aidé par Jacques, son père, véritable passionné et convaincu que l'on pouvait faire de grands vins en Languedoc, il reprend les commandes du domaine dans les années 2000 pour y adapter une culture raisonnée, afin de laisser s'exprimer la vigne et son terroir. Des cépages différents sur des parcelles bien spécifiques (Schiste, Grès, Argilo-Calcaire, Sablo-Limoneux...) permettent au vigneron de créer sa propre identité de vins, un peu comme un grand chef dans sa cuisine avec sa multitude d'ingrédients. Le mieux est d'ouvrir une bonne bouteille entre amis, car la seule vérité sur le vin se trouve... dans le verre.

Caractéristiques du vin

Ce Viognier, cépage traditionnellement très aromatique, s'exprime sur des notes de fleurs blanches (acacia), d'agrumes et de poivre blanc. Après une attaque souple, on retrouve le fruité et le floral en bouche. La dégustation se termine sur une sensation de gras et de rondeur agréable.

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire sans trop tarder (avant 2023). Carafer le 15 minutes avant de le porter à votre bouche.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:
Vin très facile à boire seul ou avec un beau poisson grillé ou encore des crustacés type couteaux dont vous trouverez sur le recto deux de mes recettes préférées pour ce coquillage !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: 2 recettes pour l'été à base couteaux !

Chaque année, pour l'anniversaire de Victoria, c'est obligé, on cuisine des couteaux. Son plat de poisson préféré. Voici deux recettes simples que je lui fais régulièrement et que je vous conseille vivement pour l'été qui arrive ! 1/ Pour 4 personnes, et pour une entrée : compter 6-8 couteaux par personne, 3 tranches de chorizo épaisses de 0.5cm, une demi botte de persil plat, 10cl d'huile d'olive. Le déroulement est très simple. La veille au mieux, 3h avant la cuisson au pire, préparer une marinade. Pour ce faire, couper en fine julienne le chorizo et hacher le persil. Incorporer les dans l'huile d'olive avec un petit coup de moulin à poivre. Laisser reposer au frais. Préalablement à la cuisson, veiller à bien dégorger les couteaux afin de retirer le sable qui peut encore s'y trouver (2-3h sont parfois vraiment nécessaires). Pour la cuisson, dans une sauteuse ou sur une plancha, faire revenir à feu vif 3-4 minutes les couteaux en incorporant immédiatement la marinade. Servez ensuite dans une assiette creuse en oubliant pas le jus de cuisson (c'est le meilleur). N'hésitez pas à accompagner d'un morceau de baguette ! 2/ Pour 4 personnes, et pour une entrée : 6-8 couteaux, 10cl de vin blanc sec, 100gr de beurre maître d'hôtel maison que vous préparez comme ceci. Incorporer dans 100gr de beurre ultra frais, le jus d'un demi citron, 2 gousses d'ail finement coupées, quelques brins de persil plat, quelques feuilles de basilic et quelques feuilles d'estragon. Ne soyez pas timide avec les herbes et ne pas oublier 2-3 coups de moulin à poivre ! C'est ce qui va donner le goût. Après avoir dégorgé les couteaux, dans une sauteuse, une fois très chaude, faire cuire les couteaux avec le vin 3-4 minutes. Réserver au chaud. Verser le jus de cuisson dans une casserole et monter avec le beurre maître d'hôtel. Attention ne pas chauffer trop longtemps car le beurre se décomposerait. Servir ensuite dans une assiette creuse avec un morceau de baguette en accompagnement. Bon appétit !

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