



## Vignoble Belot - Belote & Rebelote



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



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Belote & Rebelote
Millésime	2020
Cépages	Viognier, Vermentino et Grenache Blanc
Elevage	en cuve inox durant 2 mois
Prix	6,60 € <b>6,30 € pour les recommandes</b>

### 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,

### Caractéristiques du vin

La robe est jaunâtre. Le nez révèle des notes de pamplemousse et de fruits frais. La bouche est ronde et vive à la fois avec ce goût d'agrumes et de fruits frais à chair blanche. Et vous ne rêvez pas ! Le prix est ridicule. Par 6,12 ou 24 €, reprenez-en, mais il faudra aller vite. afin de laisser s'exprimer la vigne et son terroir. C'est d'ailleurs sur ces sols que chaque année les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas !!! Des cépages différents sur des parcelles bien spécifiques (Schiste, Grès, Argilo-Calcaire, Sablo-Limoneux...)

### Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire sans tarder (avant 2022). Carafier le 10 minutes avant de le porter à votre bouche.

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. C'est d'ailleurs sur ces sols que chaque année les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas !!! Des cépages différents sur des parcelles bien spécifiques (Schiste, Grès, Argilo-Calcaire, Sablo-Limoneux...)

**Température de consommation idéale:** 10-12°C

#### Accord Mets vin:

Il sera aussi parfait avec un poisson grillé ou des sardines au barbecue. Et vous ne rêvez pas ! Le prix est ridicule. Par 6,12 ou 24 €, reprenez-en, mais il faudra aller vite.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Qu'est ce qui fait un grand millésime?

La question nous revient en fait assez régulièrement. Bien évidemment surtout pour le millésime en cours de vendange. Un grand millésime se définit par sa complexité, sa longueur en bouche, un grand bouquet aromatique et pour certains, par des vins puissants, taniques, colorés. Mais il existe bien sur une part de subjectivité. Par ailleurs, il faut aussi noter que le producteur ne va pas avoir la même vision que l'acheteur ou le critique : pour lui, un grand millésime, c'est quand qualité ET quantité se combinent.

Quels facteurs contribuent à faire un grand millésime ? La couleur, la structure et la charpente d'un vin dépendent de la présence dans le raisin de polyphénols qui ont des propriétés anti-oxydantes naturelles. Ce sont eux qui forment les tanins et qui donnent la coloration des vins. On les trouve en plus grande quantité dans les vins rouges que dans les vins blancs. On parle alors de maturité phélonique et celle-ci dépend des conditions climatiques, et plus spécifiquement de maturation du raisin. La variabilité du climat donne un effet millésime plus marqué et un changement de qualité. La période la plus importante est la maturation, une période de trente jours à l'approche des vendanges. En Bourgogne et dans le Bordelais, qui ne sont pas des climats très secs, de fortes pluies pendant la maturation vont donner du mauvais raisin. Les raisins se chargent alors d'eau et vont donner un vin dilué. Enfin, à cela s'ajoute l'influence du climat pendant les vendanges en elles-mêmes qui rend les prédictions sur la qualité intrinsèque d'un millésime encore plus compliquées ! Toutefois, et comme dirait notre ami Vincent Dauvissat : « pour les vignerons exigeants, la nature offre toujours quelque chose. Il faut travailler au mieux ce que l'on reçoit. On arrive toujours à faire quelque chose de valable si on respecte cet adage ».

Concernant le millésime 2021, cela s'annonce compliqué en terme de quantité et qualité. A côté des rendements historiquement bas en France à la suite des gelées massives de printemps, il a fait très (trop) chaud et sec en été dans le sud et on peut s'attendre à ce qu'on appelle un millésime chaud. Pour les terroirs plus froids France, cela s'annonce également compliqué suite à cet été frais et pluvieux que nous avons connus. Il ne reste plus qu'à goûter cela dans quelques mois !

### 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](mailto:info@mywinebox.be)