



Vignoble Belot - Mas Belot



Domaine	Vignoble Belot
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Languedoc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Mas Belot
Millésime	2023
Cépages	40% Syrah et 60% Grenache
Élevage	Élevage en vieux fut durant 12 mois
Prix	8,80 € 8,40 € 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. 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...) 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

Belle robe pourpre assez foncée. Cet assemblage de grenache et syrah offre un bouquet mêlant des arômes de fruits rouges arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche charnue et soyeuse s'épanouit longuement sur des notes de fruits murs (cerises).

Consommation et garde

Vin à boire dans sa jeunesse après 30 minutes d'ouverture. Il se conservera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

A déguster dans sa jeunesse sur des grillades au feu de bois ou patientez 1 à 2 ans pour accompagner un plateau de fromages ou un gibier en sauce.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos des risques de la vigne au printemps

Le printemps est une saison décisive mais aussi à haut risque pour la vigne. C'est durant cette période que la plante sort de sa dormance hivernale, avec le **débourrement**, c'est-à-dire l'apparition des jeunes bourgeons, une phase cruciale mais particulièrement **vulnérable aux aléas climatiques**.

Parmi les menaces majeures figure le **gel de printemps**, redouté par tous les vignerons. Lorsqu'il survient après le débourrement, il peut **détruire les jeunes pousses**, réduisant drastiquement le rendement, voire anéantissant une récolte entière. Le **réchauffement climatique** aggrave ce phénomène : les hivers plus doux provoquent un débourrement plus précoce, exposant la vigne à des **retours de froid** encore fréquents en mars ou avril. En avril 2021, un épisode de gel historique a frappé **près de 80 % du vignoble français**, causant des pertes massives, notamment en **Bourgogne, Val de Loire, Bordeaux** ou dans le **sud de la Vallée du Rhône**.

Autre menace : le **mildiou**, un champignon redoutable favorisé par des conditions printanières chaudes et humides. Il attaque feuilles et grappes, et nécessite une **protection phytosanitaire** rigoureuse. Le printemps 2023 a été marqué par une **pression exceptionnelle du mildiou**, notamment dans le Bordelais, entraînant **des baisses de rendement allant jusqu'à 50 %** dans certaines exploitations.

La **grêle** complète ce trio de risques. Des orages violents et localisés peuvent, en quelques minutes, ravager des parcelles entières. Face à ces aléas, les vignerons s'adaptent : **bougies antigel, tours à vent, filets anti-grêle**, ou encore **transition vers des pratiques agroécologiques** pour renforcer la **résilience naturelle des vignes**. Malgré tous ces efforts, le printemps reste, chaque année, une période de **grande tension et d'incertitude dans le vignoble français**.

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