



680


my winebox

Alexandre Hote - Calcaire



Domaine	Domaine Alexandre Hote
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOP Tavel



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Calcaire
Millésime	2023
Cépages	90% Cinsault et un peu de tout.
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	17,30 € 16,80 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Alexandre Hote est issu d'une famille de viticulteurs-coopérateurs. A quarante ans, il a décidé de créer en sus son propre domaine. Il a acheté un peu moins de cinq hectares de vignes sur Lirac et Tavel, travaillées en bio, créé son propre chai, où tout est fait sans électricité, tel son antique pressoir à cliquet. Pas de chimie et pas d'intrant, même des sulfites, pour son délicieux Tavel et ses autres cuvées. Un style « Domaine de l'Anglore » mais 40 % moins cher et accessible...

Caractéristiques du vin

C'est une petite gourmandise en toute saison ! On retrouve la suavité du grenache, la fraise juteuse, et la salinité donnée par les beaux terroirs de Lirac et ses galets roulés. Un rouge de soif, ou un rosé de plaisir. Mais le plus difficile est de ne pas ouvrir une seconde bouteille dès la première terminée. Nous en avons encore un peu, très très peu...

Consommation et garde

Vin à boire dans les deux ans (mais c'est tellement glou-glou que dans 3 mois il sera terminé). A carafier car assez nature.

Température de consommation idéale: FRAIS donc 12 à 14°C.

Accord Mets vin:

Vin à boire avec les amis (les vrais) ou seul sur sa terrasse. Il sera génial avec de bonnes charcuteries. Quel plaisir et quelle joie d'offrir un tel vin à vos potes !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'essor des vins oranges

C'est lors d'un dîner à Londres que m'est venu l'idée de faire une fiche dédiée à ces fameux vins oranges que personne ne semblait connaître à la table! Les vins orange, bien que souvent perçus comme une innovation récente, ont en réalité des racines millénaires. Cette technique de vinification, où le raisin blanc est fermenté avec ses peaux et ses pépins, remonte à l'Antiquité, particulièrement dans les régions de Géorgie, souvent considérée comme le berceau de la viticulture. Ce processus confère aux vins orange leur couleur distinctive, une teinte allant de l'ambre clair à l'orangé profond, ainsi qu'une structure tannique et une complexité aromatique souvent comparées à celles des vins rouges.

L'intérêt moderne pour les vins orange s'inscrit dans une quête plus large de naturalité et d'authenticité dans le monde du vin. Les consommateurs recherchent des vins qui racontent une histoire, reflètent leur terroir et sont produits avec un minimum d'intervention. Les vins orange répondent parfaitement à cette demande. Ils sont souvent élaborés de manière biologique ou biodynamique, et beaucoup de producteurs utilisent des méthodes ancestrales comme la fermentation en amphores.

Cette catégorie de vin offre une expérience sensorielle unique. Les arômes peuvent aller des fruits secs aux épices, en passant par des notes florales et herbacées. En bouche, ils présentent une texture riche et une vivacité qui les rendent particulièrement polyvalents à table. Ils peuvent accompagner une variété de plats, des fromages affinés aux viandes blanches, en passant par les cuisines épicées d'Asie ou du Moyen-Orient.

Le renouveau des vins orange est également un témoignage de la diversité et de l'innovation continue dans le monde viticole. Alors que les techniques de vinification se perfectionnent et que les goûts des consommateurs évoluent, les vins orange offrent un pont fascinant entre tradition et modernité.

Ce que j'ai pensé de ce vin



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