



Benjamin Taillendier - Laguzelle



Domaine Benjamin Taillendier

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination AOP Minervois



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Laguzelle

Millésime 2019

Cépages 70% Cinsault, 15% Syrah et 15% Carignan

Elevage Elevage 6 mois en cuve

Prix 9,50 €

9,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous avons rencontré Benjamin à Verchant (salon vin bio et nature) en 2017. Depuis, nous attendions de pouvoir enfin vous le proposer.

Benjamin a créé le domaine en 2007 avec très peu de moyens. Aujourd'hui, il a pu se développer et possède 18ha de vignes, des oliviers et des champs. Il est en bio et nature depuis toujours et hésite à passer en biodynamie, ce qui ne changera pas grand-chose au travail mais qui lui ferait faire de la paperasse en plus. Il n'a que des cépages méditerranéens sur les contreforts de la montagne noire, les vignes sont entre 200 et 400m d'altitude.

Caractéristiques du vin

Robe de couleur rouge rubis très claire. Que dire de ce vin. Que c'est un jus de plaisir au nez et en bouche. Un vrai orgasme gustatif et olfactif que nous sommes étonnés d'avoir trouvé à ce prix ; Nous ADORONS. Alors goûtez-Le vite et si vous l'aimez, le recommander hier c'était bien, aujourd'hui peut-être et demain trop tard !

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent sur ce fruit magique et ce côté gourmand et friand. Il se conservera jusqu'en 2024

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin: Pas d'accord. Il se mariera à 1000 plats mais il faut le boire seul avec des tapas ou des amis ou plutôt des amis et des tapas !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

Une goutte de connaissance générale : Pique de rappel de la cuisson des viandes au barbecue !

Nous ne sommes pas encore en été et grâce à ce beau temps présent depuis des semaines et à ce foutu covid-19, les barbecues ont déjà bien repris du service. Et c'est tant mieux ! C'est donc l'occasion de vous (re)donner quelques conseils de cuisson pour vos viandes et autres grillades. En tout cas, pour une cuisson que j'aime mais qui n'est peut-être pas au goût de tout le monde. Mais dans le doute, essayez-la à l'occasion. Cela pourrait vous faire changer d'avis ! Enfin, je l'espère.

Comme pour le vin, il est nécessaire de toujours sortir la viande 1 à 2 heures avant la cuisson afin de la mettre à température de la pièce (à minima). Si vous aimez la viande cuite bleue chaude ou très saignante, je vous conseille même de la chauffer au four pendant à 50° max (idéalement 46-18°C) afin de rendre le chair chaude et qu'il ne soit plus nécessaire que de saisir ou de « crouter » la viande au barbecue. Compter 1h au four par kg. Petite truc également, lorsque que vous sortez la viande de votre four, déposez-y en échange les assiettes de service afin de les préchauffer et ainsi garder vos aliments chauds plus longtemps pendant le repas.

Concernant la question critique de l'assaisonnement, il y a deux écoles. Saler avant ou après la cuisson. Personnellement, et après de multiples tests et expériences, je suis convaincu qu'il ne faut pas saler pendant la cuisson, mais déposer simplement la fleur de sel à table en laissant le soin à vos convives de saler la viande à leur bon souhait. Selon moi, saler avant ou pendant la cuisson dessèche trop la viande et lui enlève tout son jus. Pour le poivre par contre, il n'y a pas de problème de passer plusieurs fois le moulin avant et pendant la cuisson. Et bien sûr, que du poivre noir de Kampot! Nicolas comprendra !

Enfin, n'oubliez pas de reposer la viande (sous un papier aluminium pour conserver sa chaleur) pendant 5 à 10 minutes après la cuisson afin de permettre à celle-ci de se détendre et de se réhydrater – bref, vous lui redonnez du goût et de la tendreté. Attention, pendant ce temps la viande va bien sûr continuer à cuire légèrement, il est donc important de prendre cela en compte pendant votre cuisson et de sous-cuire légèrement la viande pour qu'elle soit exactement à votre goût. A vous de jouer à présent !

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