



Vin d'Equipe des Vignerons des Albères



Domaine

Vin d'Equipe des Vignerons des Albères

Pays et région d'origine

France - Roussillon

Dénomination

IGP Côtes Catalanes



Couleur

Blanc

Nom de la cuvée

La Colla

Millésime

NM (2023)

Cépages

100% Malvoisie

Eleuage

Eleuage en cuves inox

Prix

9,80 €

9,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Implantés au sud de la France dans les Pyrénées-Orientales, ce groupement de viticulteurs créent au quotidien des vins représentatifs de ce département ensoleillé. Constitué de sols détritiques peu fertiles, ce vignoble fait la fierté de leurs vins Catalans. Situé dans un lieu atypique, le domaine traverse la vallée du Tech par le nord, il jonche la chaîne des Albères par le sud pour se limiter à l'est de la Mer Méditerranée.

Caractéristiques du vin

Le dernier né de la gamme, un vin blanc haut de gamme que nous allons vous présenter: 100% Malvoisie du Roussillon, ce vieux cépage oublié est mis à l'honneur dans cette cuvée Malvoisie. Longtemps oubliée, la Malvoisie du Roussillon s'appelle aussi Tourbat. Un cépage rare mais très intéressant par son aromatique si particulière, son acidité, sa finesse. La Malvoisie du Roussillon est un cépage réputé pour son potentiel de garde, elle saura attendre quelques années dans votre cave.

Consommation et garde

A carafier 20 minutes avant de le déguster. A boire avant 2029.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Pour sublimer ce Malvoisie, accompagnez-le de poissons grillés comme ou loup ou un bar, relevés d'un filet de citron. Sa finesse et son acidité se marient également parfaitement avec des fruits de mer ou un fromage de chèvre frais. Un accord idéal pour mettre en valeur l'aromatique rare de ce cépage catalan.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage Malvoisie

La Malvoisie est un cépage ancien et rare, qui a traversé les siècles et s'est implanté dans diverses régions du bassin méditerranéen. Présent principalement en France, en Italie, en Espagne, et même dans certaines îles grecques, ce cépage connaît différentes variantes selon les terroirs. En France, La Malvoisie est particulièrement cultivée dans le Roussillon, où elle est également appelée "Tourbat". Historiquement oubliée, elle fait un retour en force grâce aux efforts des viticulteurs qui cherchent à valoriser ce cépage aux caractéristiques uniques.

La Malvoisie est plantée sur des sols pauvres et peu fertiles, principalement dans des zones ensoleillées comme les Pyrénées-Orientales. En France, les superficies dédiées à ce cépage restent modestes, avec seulement quelques centaines d'hectares, mais ces vignobles produisent des vins de grande qualité. L'Italie, et notamment la région de Sardaigne, fait également un usage notable de la Malvoisie, où elle est utilisée dans l'élaboration de vins doux. La Malvasia delle Lipari en Sicile, par exemple, produit des vins liquoreux exceptionnels. En Espagne, la Malvasía est cultivée principalement dans les îles Canaries, où elle bénéficie d'un climat unique pour offrir des vins doux au potentiel aromatique remarquable.

Les vins issus de la Malvoisie se distinguent par une finesse et une acidité marquée, deux qualités qui permettent à ces cuvées de vieillir en cave pendant plusieurs années. Les arômes évoluent avec le temps, passant des notes de fruits blancs et de fleurs fraîches à des saveurs plus complexes, voire épicées. Les vins de Malvoisie, qu'ils soient secs ou doux, sont souvent appréciés pour leur équilibre et leur élégance, en particulier avec des mets délicats tels que les poissons grillés, fruits de mer, ou fromages frais.

Malgré sa rareté, la Malvoisie a su s'imposer dans des appellations prestigieuses et séduire un public en quête de vins atypiques et authentiques. Avec un potentiel de garde qui peut atteindre 10 ans ou plus pour certaines cuvées, ce cépage est en passe de redevenir un acteur incontournable de la viticulture méditerranéenne.

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