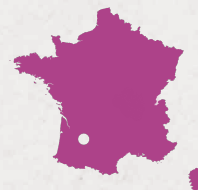




Château de Terride - Les Caprices d'Alix



Domaine	Château de Terride
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	AOP Gaillac



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Caprices d'Alix
Millésime	2024
Cépages	40% Syrah, 40% Duras et 20% Braucol
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	11,20 € 10,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Alix et Romain du château de Terride sont aujourd'hui, et depuis 20 ans, les vignerons de ce magnifique domaine aux portes de la forêt de Grésigne. Un vignoble dans le Tarn situé au milieu des bois et complètement excentré du cœur du vignoble Gaillacois. Ce très beau château flanqué de 2 tours carrées et un ancien relais de chasse construit en 1650 par un maître-verrier vaut le détour ! Il est devenu viticole dans les années 1960 et se dresse devant un vignoble de quelque 34 ha ceint de bois. Jean-Paul et Solange David ont acquis le domaine en 1996. Ils sont aujourd'hui relayés par leur fille Alix, œnologue, et par son mari Gérard. Ils y produisent des vins dont la qualité et le rapport qualité/prix nous ont indéniablement séduits.

Caractéristiques du vin

Belle robe pourpre pour ce vin de Gaillac parfaitement équilibré. Nez intense complexe aux notes de petits fruits noirs (cassis, mûre). Bouche souple, ample, bien équilibrée rappelant le pruneau macéré.

Consommation et garde

A ouvrir 30 minutes et à boire jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Les Caprices d'Alix se marie à merveille avec un **magret de canard rôti**, un **curry d'agneau doux**, ou encore une **terrinerie de gibier** légèrement poivrée. Sa bouche souple et ample, aux accents de pruneau macéré, accompagnera également très bien des fromages affinés comme un Saint-Nectaire ou un Laguiole.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: les vins du Sud-Ouest

Les vins du Sud-Ouest comptent parmi les plus anciens et les plus authentiques de France, avec une histoire viticole remontant à plus de 2 000 ans. Cette vaste région, trop souvent éclipsée par Bordeaux ou la Bourgogne, s'étend sur près de 50 000 hectares de vignes et regroupe 29 AOP et 13 IGP, réparties entre les vallées du Lot, de la Garonne, du Tarn et les contreforts pyrénéens.

Le Sud-Ouest se distingue par une diversité exceptionnelle de cépages autochtones, tels que le Tannat, le Duras, le Braucon, la Négrette, le Mansois ou encore les Gros et Petit Manseng. Ces variétés rares donnent naissance à des rouges puissants et structurés (Madiran, Cahors), des blancs secs, fruités et aromatiques (Gaillac, Côtes de Gascogne), ainsi que des liquoreux élégants (Jurançon, Pacherenc-du-Vic-Bilh).

Parmi les domaines emblématiques de la région, on peut citer le **Château Montus** (Madiran), pionnier de la modernisation du Tannat, le **Château du Cèdre** (Cahors), référence en vinification parcellaire, ou encore le **Domaine Cauhapé** (Jurançon), reconnu pour ses blancs moelleux d'une grande finesse. Ces domaines tirent parti de la richesse des terroirs du Sud-Ouest, qui vont des sols argilo-calcaires de Cahors aux graves de Madiran, en passant par les pentes argilo-siliceuses du Piémont pyrénéen et les terrasses de galets roulés du Tarn. Cette grande diversité géologique, associée à des microclimats influencés par l'Atlantique, les Pyrénées ou encore la Méditerranée, confère aux vins du Sud-Ouest une complexité et une typicité remarquables, exprimant avec précision l'identité de chaque vignoble.

Cette région est un puits sans fin pour découvrir de nouvelles pépites à des prix encore très raisonnables mais cela nécessite, comme toujours, beaucoup de persévérance dans la dégustation.

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