



Château La Peyrade - Côté Lilas



Domaine	Château La Peyrade
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	VDP des Collines de la Moure



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Côté Lilas
Millésime	2023
Cépages	90% Muscat Sec et 10% de Vermentino
Elevage	Cuve inox
Prix	8,90 € 8,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le Château de La Peyrade, édifié à la fin du XVIII^e siècle face à l'île de Sète, fut habité par Le Vicomte de La Peyrade jusqu'en 1849. Le domaine s'étend sur un promontoire entre la mer Méditerranée et l'étang de Thau, bénéficiant d'un microclimat humide favorable à la vigne, notamment lors des matinées estivales. Les vignes plongent leurs racines dans un terroir calcaire profond, typique de cette frange côtière. Le vignoble couvre 24 hectares plantés en muscat petits grains, pinot noir, syrah, vermentino et grenache gris. Cette diversité permet de produire une large gamme de vins : blancs doux et secs, rosés et rouges. La qualité et l'authenticité des cuvées du Château de La Peyrade sont aujourd'hui reconnues tant en France qu'à l'étranger.

Caractéristiques du vin

La robe est transparente aux reflets verts. Le nez est plein de arômes de citron vert et de verveine. L'attaque en bouche est vive, très côté citron vert et la finale est très rafraîchissante. Un vrai vin d'été à boire au soleil...

Consommation et garde

Vin à boire jusque 2026. Carafez le 20 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Avec sa fraîcheur vive et ses arômes de citron vert et de verveine, la cuvée **Côté Lilas** accompagne à merveille les **fruits de mer**, les **poissons grillés**, ou un **ceviche de dorade**. Idéal aussi à l'apéritif, il se marie très bien avec des **tapas méditerranéennes**, comme des accras, des rillettes de poisson ou des fromages frais. Sa finale rafraîchissante en fait un **vin d'été parfait**, à savourer au soleil, en bord de mer ou sur une terrasse.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Conséquence de la diminution de la consommation de vin en France

La diminution progressive de la consommation de vin en France bouleverse l'équilibre économique de l'ensemble du vignoble national. En 60 ans, la consommation annuelle par habitant est passée de 120 litres à environ **40 litres** en 2023. Cette baisse structurelle, alimentée par des évolutions culturelles, sanitaires et générationnelles, touche toutes les régions, du Languedoc à la Loire, en passant par la Bourgogne, la Champagne, le Beaujolais ou la Vallée du Rhône.

Conséquence directe : une **surproduction chronique** dans de nombreuses appellations. Dans le Languedoc, première région viticole de France en surface, plusieurs caves coopératives signalent des volumes invendus en hausse de **15 à 25 %**. En Val de Loire, certaines AOP peinent à écouler leurs rosés, pourtant très demandés il y a quelques années. En Beaujolais, la baisse des ventes a entraîné un recul des prix du urac, passant parfois sous **90 €/hl**, seuil critique pour la rentabilité des petites exploitations.

Cette pression sur les volumes fragilise l'ensemble de la filière. Le négoce, maillon clé de la distribution, voit ses marges se réduire. Les tonneliers enregistrent une baisse de commandes de **10 à 15 %** en 2023. Les imprimeurs, verriers, transporteurs spécialisés, prestataires de mise en bouteille et acteurs de l'œnotourisme subissent également un ralentissement de l'activité. Près de **5 000 à 7 000 emplois directs et indirects** sont aujourd'hui menacés.

Face à cette réalité, la filière viticole française cherche à s'adapter. Les surfaces en conversion bio progressent (+8 % en 2022), la production de vins sans alcool ou faiblement alcoolisés se développe, et de nombreux vigneron diversifient leurs revenus (gîtes, agroforesterie, circuits courts). L'export reste une planche de salut mais les marchés sont désormais ultra-concurrentiels, face à des pays à faibles coûts de production.

À l'échelle nationale, la viticulture est à un tournant. La baisse de la consommation n'est plus conjoncturelle, elle est culturelle. Pour survivre et se réinventer, le vignoble français devra s'appuyer sur la qualité, la transition écologique et une meilleure compréhension des attentes des nouvelles générations de consommateurs.

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