



Domaine Combe Queyzaire - Aestivalis



Domaine	Combe Queyzaire
Pays et région d'origine	France - Rhône
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Aestivalis
Millésime	2023
Cépages	70% Grenache et 30% Clairette Rose
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	10,70 € 10,30 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Denis, un ancien de la cave d'Estézargues, vient de créer son propre domaine avec une motivation folle. Ce projet a germé dans sa tête il y a quelques années déjà. Il voulait revenir à l'agriculture, celle-ci ayant bercé sa jeunesse savoyarde. Il a donc, depuis 2017, commencé à acheter quelques HA d'années en années pour en avoir +/- 10 à ce jour. Dès 2017, il a commencé la conversion du vignoble en agriculture biologique afin de s'inscrire pleinement dans ce mode de production. Le travail est très manuel, vu que les vignes sont pour la plupart relativement vieilles et en gobelet. La vinification reste dans les grandes lignes similaire à ce qu'il pratiquait à Estézargues, avec une utilisation limitée des intrants. L'idée reste de profiter pleinement de ce que les raisins peuvent nous apporter.

Caractéristiques du vin

La robe peut être un peu trouble mais ça ne rend pas le vin moins bon. C'est cette robe qui oblige de classer ce vin en Vin de France. En nez comme en bouche, c'est un vrai vin de fruits, pour les amis et sans modération.

Consommation et garde

A carafes 20 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2025. Et servez-le un peu frais.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

C'est un vin pour l'apéro ; D'ailleurs le nom « Aestivalis » provient de « estival ». Pour l'accompagner ? Deux amis et de la charcuterie !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Muscadet et métal: climat électrique au Hellfest !

Lorsqu'il crée le Hellfest en 2006, Ben Barbaud, enfant du pays et dingue de vin, veut que les fans de Metallica, Megadeth ou Iron Maiden aient le bonheur de goûter au vin du Muscadet. Pour cela, il a la bonne idée de permettre aux vignerons de Clisson et à la fédération des vins de Nantes de créer le "Kingdom of Muscadet" ! Un bar à la façade aussi sombre que diabolique, où les festivaliers viennent chercher leur verre ou leur bouteille de blanc pendant les concerts. Un muscadet unique, bien sec et bien frais, ciselé par six vignerons de Clisson dont les vignes avoisinent l'aire du festival. Les vins des six domaines sont assemblés puis mis en "cubi" avant d'alimenter les buvettes du Hellfest.

Les vignerons de Clisson écoulent une quantité de vin phénoménale lors du festival. L'an passé, 20 000 litres ont été écoulés en 4 jours. Dix-huit ans plus tard, les festivaliers (150 000 l'an passé !) en raffolent. Il faut dire que le vin est rafraîchissant, modéré en alcool et un brin... électrique ! Une aubaine pour les vignerons de Clisson qui comptent sur l'événement pour faire connaître leurs vins et vendre une part de leur production.

Mais ceux de Gorges, le cru voisin, ne veulent plus qu'ils jouent en solo. En 2021, les vignerons de Gorges contre-attaquent et montent leur propre bar à muscadet sur... un parking. Car si le festival a lieu à Clisson, les parkings débordent sur les villages voisins. Sitôt descendus de leurs motos, voitures ou camping-cars, les festivaliers sont invités à boire un verre de blanc bien frais au son (lointain) des riffs de guitare. Cette fois, on sert au verre ou à la bouteille des vins de propriété, par exemple les flacons de Fred Lallier du domaine Michel Bregeon. Une dizaine de propriétés participent mais sur le parking, le débit n'est pas le même. L'an passé, une centaine de bouteilles ont été écoulées, loin des 200 hectolitres engloutis au comptoir du "Kingdom of Muscadet".

Gorges va-t-il rendre les armes devant Clisson ? Pas sûr ! Fred Lallier et ses amis jurent ne pas avoir dit leur dernier mot. Réponse pour le prochain festival Hellfest

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