



Domaine de Fondrèche - Mas



Domaine	Domaine de Fondrèche
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOP Ventoux



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Mas
Millésime	2023
Cépages	60% Grenache, 20% Syrah et 20% Cinsault
Elevage	En cuves béton durant 9 mois
Prix	9,20 € 8,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Ce domaine de grande qualité est régulier au plus haut niveau depuis une bonne vingtaine d'années, et constitue certainement une des propriétés les plus exemplaires du Ventoux, dans une appellation qui ne cesse de nous étonner par la qualité de sa production. Les vins sont charnus et équilibrés, grâce à un vignoble essentiellement en plateau, sur des sols argilo-calcaires. Les vignes sont en conversion à l'agriculture biologique et les vins semblent prendre plus de finesse, avec une extraction moins ambitieuse qu'auparavant.

Caractéristiques du vin

Le vin révèle un bouquet fruité et épicé. Un tapis d'arômes étroitement tissés composé principalement de fruits rouges se confond avec un pot rempli d'épices fortes pour créer un véritable feu d'artifice d'arômes. Le « Mas Fondrèche » oscille habilement entre d'intenses notes de prunes grillées, de cerises noires, de confiture de fraises, une pointe de gelée rouge et des nuances poivrées. En bouche, le vin est légèrement extrait, avec une acidité vive et un côté fruité. Il n'y a rien de lourd ni de confituré ici, tout est axé sur le débit de boisson.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant (carafe de 20 minutes). Il se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Ce flacon accompagne parfaitement les plats épicés comme un tajine d'agneau et des ragoûts de gibier.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Reconnaître et traiter les principales maladies de la vigne (Partie II)

Mildiou, oïdium, phylloxéra... Ces noms de maladies vous disent sans doute quelque chose... Mais savez-vous de quoi il s'agit, comment les reconnaître et comment les traiter ? Reprenons ensemble les bases avec les 3 principales maladie !

Ensuite l'Oïdium. Il s'agit là-aussi d'une maladie due à un champignon microscopique, originaire d'Amérique du Nord, qui arrive en Europe au milieu du XIXe siècle (1845). En France, elle est surtout présente dans la zone du pourtour méditerranéen et touche tous les vignobles, y compris septentrionaux, sans doute à cause du réchauffement climatique. Cette maladie diminue la récolte de manière plus ou moins importante selon l'étendue, et modifie également négativement les qualités organoleptiques du vin (arômes désagréables, amertume, astringence...).

C'est un champignon qui cause l'oïdium : L'Uncinula necator, aussi appelé Erysiphe necator. Cette maladie peut se développer lorsque le climat est chaud et humide, particulièrement en mai-juin. Elle touche particulièrement les jeunes pousses.

La maladie peut s'attaquer à toutes les parties vivantes de la vigne (feuilles, grappes, rameaux), qu'elle recouvre d'une sorte de poussière blanche ou grise, un peu similaire au mildiou et un noircissement des nervures ; lorsqu'elle touche les baies, la maladie se manifeste par une poussière grise qui les recouvre puis les baies finissent par éclater. La contamination des feuilles altère la photosynthèse, ce qui réduit la vigueur de la plante.

En traitement préventif, on peut limiter la vigueur de la plante (travaux en vert...) et lorsque la maladie est là, il faut traiter avec du soufre (fongicide).

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