



456


my winebox

Domaine de Joy - Naturellement



Domaine	Domaine de Joy
Pays et région d'origine	France - Sud Ouest
Dénomination	IGP Côtes de Gascogne



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Naturellement
Millésime	2019
Cépages	62% Colombard, 33% Ugni Blanc et 5% Gros Manseng
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	7,90 € 7,70 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

A l'origine, c'est l'histoire d'une famille suisse, les Gessler, tombée amoureuse du pays Armagnac, dans le Gers en Gascogne. Héritiers de ce domaine, Véronique et André Gessler, puis aujourd'hui Olivier et Roland, leurs fils, ont engagé une démarche qualitative pour produire des vins généreux, modernes, tout en finesse et loin des produits standardisés.

Nous suivons le domaine depuis plus de 20 ans et cette fois nous avons sélectionné cette cuvée avec notre ami et client, Nicolas, lors d'une dégustation très peu calme chez Yves. Et c'est là que Nicolas se demande si il parle de moi? :-)

Caractéristiques du vin

Notez que le millésime n'est pas indiqué. C'est un oubli de leur part même si cette information n'est pas obligatoire comme vous le verrez au verso de la fiche. Cette cuvée offre une robe dorée. Le nez présente des notes très florales sur des senteurs de pêches blanches. La bouche révèle une belle longueur qui amène des notes d'ananas et de pamplemousse. Un vin blanc parfaitement équilibré.

Consommation et garde

Il sera déjà parfait après 20 minutes d'ouverture et se gardera jusqu'en 2022 sans soucis.

Température de consommation idéale: 9-11°C

Accord Mets vin: Cette cuvée sera parfaite à l'apéro. Mais elle accompagnera parfaitement vos poissons grillés ou salade de chèvre frais. Pierre l'a bu avec un excellent saumon fumé au poivre rose et l'accord était divin.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Quelles indications doit-on retrouver légalement sur l'étiquette d'une bouteille de vin en France (partie III)

Quelles sont les mentions facultatives réglementées ?

- Millésime et cépage : aussi étrange que cela puisse paraître, cette mention n'est pas obligatoire mais exige qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée quand elle est utilisée.
- De même, les noms des variétés de vigne (cépages) peuvent être mentionnés si le produit concerné est issu à 85 % au moins de cette variété. En cas d'emploi du nom de deux cépages ou plus, le vin est issu à 100 % de ces cépages. Pour les vins bénéficiant d'une AOP ou IGP, il est en outre prévu par la réglementation nationale que chacun de ces cépages représente plus de 15% de l'assemblage du vin.
- Mentions relatives à certaines méthodes de production : les vins commercialisés dans l'Union Européenne peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production. Par exemple : pour des vins bénéficiant d'une AOP ou IGP, les mentions « élevé en fût » ou « vieilli en fût » suivies ou non du nom du bois de la barrique peuvent être utilisées lorsque le vin a été vieilli dans un contenant en bois et sans contact avec des copeaux de bois. Pour pouvoir porter une de ces mentions, un vin produit en France doit avoir été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et la moitié de son volume au moins doit avoir été contenu dans ces récipients et que pour 50% de son volume, il l'a été pendant une durée minimale de 6 mois.
- Exploitation agricole : les références à un nom d'exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.) sont réservées aux vins avec IG. Par ailleurs, les deux conditions suivantes doivent être respectées: (i) le vin doit être produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation, et (ii) la vinification doit être entièrement effectuée dans cette exploitation.
- Les trois mentions « château », « clos » et « cru » sont réservées aux seuls vins bénéficiant d'une telle appellation d'origine.

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