



my winebox

448



Domaine de la Butte - Jacky Blot



Domaine	Domaine de la Butte
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Bourgueil



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Haut de la butte
Millésime	2018
Cépages	Cabernet Franc
Elevage	Elevage 1/3 barriques de 1, 2 et 3 ans
Prix	23,80 € 22,50 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Jacky Blot, le maître de Montlouis avec son domaine de la Taille Aux Loups, produit également des vins rouges dans son second domaine, le Domaine de la Butte à Bourgueil. Reconnu internationalement, et prisés de tous les connaisseurs de Loire, Jacky Blot dispose d'un terroir unique, orienté plein sud surplombant les plaines alluvionnaires à l'orée d'un bois, qui lui permet de produire les meilleurs Bourgueil de Loire. Evidemment tout est en bio ici aussi. Pas d'insecticide et autres additifs chimiques. Vendanges manuelles, raisins triés dans le vignoble avant d'être emmenés en cave. Jacky fait confiance à la nature, à son talent et à son expérience pour extraire le meilleur de ce que la nature lui met à disposition chaque année. Nous connaissons et suivons les deux domaines depuis des années. Yves y était encore l'année dernière avec son épouse pour dégustation magistrale. C'est malheureusement à cause (ou grâce, c'est selon les points de vue) du covid-19, qu'après insistance nous avons pu obtenir de vous faire partager cette cuvée (et sa bulle Triple Zéro). Il est en effet très compliqué de se procurer ces vins prisés du monde entier.

Caractéristiques du vin

La robe est grenat clair d'un brillant éclatant. Le nez et la bouche révèlent des notes de vanille, de fruit rouge intense et de poivron. Les tanins sont parfaitement maîtrisés car la sensation en bouche est douce et soyeuse. Le vin est puissant mais sans excès, avec une longueur incroyable et un côté glouglou que nous adorons. Ce n'est pas pour rien que nos caves personnelles en regorgent...

Consommation et garde

A boire maintenant après une carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2026 mais si vous êtes comme Yves et moi, vous n'y arriverez pas.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:

Il sera parfait avec des viandes goûteuses comme un agneau ou un bœuf cuisinés, un petit gibier ou sous le soleil un BBQ haut de gamme.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pique de rappel de la cuisson des viandes au barbecue !

Au moment d'écrire ces quelques lignes, la météo s'annonce magnifique pour la semaine et propice aux barbecues. Ce Bourgueil de Jacky Blot ne fera que nous y encourager également. C'est donc l'occasion de vous (re)donner quelques conseils de cuisson pour vos viandes et autres grillades. En tout cas, pour une cuisson que j'aime mais qui n'est peut-être pas au gout de tout le monde. Mais dans le doute, essayez-la à l'occasion. Cela pourrait vous faire changer d'avis ! Enfin, je l'espère. Comme pour le vin, il est nécessaire de toujours sortir la viande 1 à 2 heures avant la cuisson afin de la mettre à température de la pièce (à minima). Si vous aimez la viande cuite bleue chaud ou très saignante, je vous conseille alors de la chauffer au four à 50° maximum (idéalement 46-48°C) afin de rendre la chair chaude et qu'il ne soit plus nécessaire que de saisir ou de « crouter » la viande au barbecue. Compter 1h au four par kg. Petite truc également, lorsque que vous sortez la viande de votre four, déposez y en échange les assiettes de service afin de les préchauffer et ainsi garder vos aliments chauds plus longtemps pendant le repas. Concernant la question critique de l'assaisonnement, il y a deux écoles. Saler avant ou après la cuisson. Personnellement, et après de multiples tests et expériences, je suis convaincu qu'il ne faut pas saler pendant la cuisson, mais déposer simplement la fleur de sel à table en laissant le soin à vos convives de saler la viande à leur bon souhait. Selon moi, saler avant ou pendant la cuisson dessèche trop la viande et lui enlève tout son jus. Pour le poivre par contre, il n'y a pas de problème de passer plusieurs fois le moulin avant et pendant la cuisson. Et bien sûr, que du poivre noir de Kampot! Nicolas comprendra ! Enfin, n'oubliez pas de reposer la viande (sous un papier aluminium pour conserver sa chaleur) pendant 5 à 10 minutes après la cuisson afin de permettre à celle-ci de se détendre et de se réhydrater – bref, vous lui redonner du goût et de la tendreté. Attention, pendant ce temps la viande va bien sur continuer à cuire légèrement, il est donc important de prendre cela en compte pendant votre cuisson et de sous-cuire légèrement la viande pour qu'elle soit exactement à votre gout. A vous de jouer à présent !

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