Domaine de la Madone - Les Rougeots du Clos

Domaine	Domaine de la Madone
Pays et région d'origine	France - Loire - Auvergne
Dénomination	AOP Urfé

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Rougeots du Clos
Millésime	2022
Cépages	Gamay de Chaudenay, Gamay de Bouze et Gamaret
Elevage	Elevage en cuve inoxe
Prix	18,50 € **17,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous sommes très heureux d'avoir pu obtenir quelques bouteilles de ce domaine devenu emblématique de "Loire Volcanique". Créé en 1997, Gilles Bonnefoy a fait le choix de travailler selon le principe de l'agriculture biologique dès 2001. Rapidement, des techniques culturales innovantes ont été mises en place, et dès 2004, une approche de la biodynamie a permis d'avancer progressivement vers une certification 'DEMETER' acquise depuis 2009 sur l'ensemble du domaine. Chaque parcelle est vinifiée seule, puis assemblée ou pas avec d'autres. Ainsi, le domaine différencie chaque terroir et propose des cuvées identitaires. Domaine que vous pourrez retrouver à présent sur la carte des plus grands restaurants.

Caractéristiques du vin

La robe est pourpre très sombre, quasi opaque. Le nez est profond, complexe, sur la crème de fruits noirs (cassis, myrtille et violette), avec une légère touche fumée et de poivre noir. La bouche est toute en largeur, tapissant d'une matière dense et douce, offrant un fruit mûr, presque confit, équilibré par une grande fraîcheur diffuse. Le tout forme un ensemble magnifique qui force le respect.

Consommation et garde

Le vin est prêt. Mais ouvrez le (ou mieux carafez le) 30 minutes.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:
Pour ce vin d'Auvergne aux notes profondes de gamay, vous pouvez partir sur un plat de côte de bœuf grillée, dont la richesse et les saveurs grillées compléteront la complexité fruitée et la touche fumée du vin, ou un gratin de champignons sauvages, qui équilibrera son fruité mûr et sa fraîcheur par ses arômes terrestres intenses.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La région de Chablis

Réputés pour leur pureté et leur fraîcheur, le chablis est un vignoble que nous adorons. Il était assez décrié il y a encore 20 ans pour produire abondement des vins sans corps ni âme.

Ce vignoble s'est transformé pour proposer à présent ce qui se fait de mieux en chardonnay sur climat frais en France. Tout en gardant les pieds sur terre en termes de prix (contrairement aux vins des autres régions plus sudiste de la Bourgogne). Partons à la découverte de ce trésor caché de la Bourgogne.

Imaginez des collines ondulantes, des coteaux couverts de vignes, bienvenue à Chablis, un petit coin de paradis viticole niché au nord de la Bourgogne. Le secret du vin de Chablis réside dans son terroir unique, un mélange magique de sols calcaires et d'un climat frais. La fameuse "Kimmeridgien," une couche de sol argilo-calcaire qui confère aux raisins un caractère minéral distinctif. Cette particularité donne aux vins de Chablis une pureté et une fraîcheur qui les rendent irrésistibles et très reconnaissable

Le cépage roi à Chablis est le Chardonnay. Il représente près de 100 % des vignes plantées dans la région. Les vignerons de Chablis chérissent ce cépage pour sa capacité à exprimer pleinement le terroir et à produire des vins d'une élégance incomparable. A noter, la petite appellation Irancy qui produit des rouges à partir de pinot noir. A découvrir également.

Chablis fait partie de vignoble de la Bourgogne. Il bénéficie d'une AOC depuis 1938 qui comprend quatre niveaux de classification, du plus simple au plus noble : Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru (avec 47 climats répertoriés et apparaissant toujours sur la bouteille et Chablis Grand Cru (7 climats sur 25% de la surface totale, avec des noms bien connus tels que les Preuses, Valmur, le Clos...) s'étendant sur une superficie de 4500 hectares de vignes. Soit un cinquième de la superficie totale de la Bourgogne.

Coté accord mets/vins, ils se marient parfaitement avec des fruits de mer, des poissons, des volailles, et bien sûr les fromages de la région.

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

www.mywinebox.be