Domaine de l'Ecu - Nobis

Domaine	Domaine de l'Ecu
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Vin de France

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Nobis
Millésime	2019
Cépages	100% Syrah
Elevage	Elevage en cuves inox durant 10 mois
Prix	10,20 € **9,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Avant-gardiste, le domaine de l'Ecu est certifié en agriculture Biologique depuis 1975 et en Biodynamie depuis 1998 (Demeter) sur l'ensemble de ses 24 hectares. Pierre Niger Van Herck (que Pierre connait bien de fameuses soirées..) a renoncé à tout artifice technologique en cave pour rompre avec le mouvement de standardisation des vins et préserver le lien unissant chacune de nos cuvées à un terroir et à un millésime. C'est LE domaine phare de l'appellation. De nombreuses autres cuvées beaucoup plus prestigieuses sont disponibles. Allez jeter un coup d'œil sur la revue de presse du domaine, ça vaut vraiment la peine (http://domaine-ecu.com/wp-content/uploads/2016/03/revue-presse-16-1.FR_.pdf). Ici, il s'agit d'un vin de la gamme des « copains ». Il vinifie dans ces cuvées le jus provenant de copains et copines répartis à travers l'Europe. Ici, cette Syrah vins du Rhône Sud.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un grenat éclatant. Le nez révèle des notes de fruits rouges. La bouche confirme le nez. Un vin bio quasi nature qui est glouglou comme nous les adorons. Nous vous l'avons proposé il y a 2 ans et vu le succès monstrueux de ce vin (et au même prix !), nous voulions vous le proposer à nouveau. A boire seul ou entre amis !

Consommation et garde

Vin à boire de suite et jusque 2024. Laissez-le carafer 20 minutes avant de le boire.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:
Vin à servir avec de la charcuterie, un poulet rôti et pommes grenailles, un steak frites ou un tajine d'agneau aux pruneaux.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Marselan devient le cépage emblématique de la Chine

Peut-être en avez-vous déjà entendu parlé, mais le Marselan est devenu LE raisin de la chine, comme le Malbec pour l'Argentine ou encore le Zindfandel pour la Californie ! Voici son histoire.

Le Marselan est un croisement des cépages Grenache Noir et Cabernet Sauvignon. Il est créé et déposé par l'INRA en France (Institut National de Recherche Agronomique) en 1961 et cultivé près de la ville de Marseille, d'où son nom. Comme les baies de Marselan sont très petites, le rendement en jus est limité (160kg/hl). Il permet donc d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, dotés d'une structure très intéressante caractérisée par des tanins souples et sans amertume qui les rend aptes au vieillissement. Malgré ses qualités intrinsèques, il est peu cultivé en France ou ses surfaces de production ne dépassent pas les 500ha, et concerne principalement la plaine languedocienne car en raison d'une maturation lente, il est particulièrement adapté aux terroirs chauds et ensoleillés.
Par contre, en Chine, ce cépage devient une véritable star et est en train de déjà dépasser la superficie total de ce cépage planté en France. Il a été introduit, avec le Merlot, dans le vignoble de démonstration sino-français ; grâce à une collaboration entre les gouvernements chinois et français afin de susciter l'intérêt pour la production de vin en Chine, par la démonstration des techniques de culture et de vinification des raisins utilisés en France. En fait, c'est pour que les chinois consomment leurs vins, et arrêtent de faire monter le prix des nôtres (en achetant à tour de bras des domaines vinicoles! ?)
Le Marselan est cultivé à présent dans plusieurs régions vinicoles chinoises. Et avec succès, puisque sur les 8 médailles d'or qui ont été décernées à la Chine, en 2018 aux Decanter World Wine Award, 2 concernent déjà le Marselan ! Peut-être qu'in fine, ce sera nous qui achèterons ces vins en Chine comme déjà pour beaucoup de produits ?!? Que vaut-il mieux, manger ou être mangé ?

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