



474



Domaine de Valensac - Grille n°19



Domaine	Domaine de Valensac
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'OC



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Grille n°19
Millésime	2019
Cépages	70% Grenache, 25% Alicante Bouschet et 5% Syrah
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	8,50 € 8,30 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté ce domaine avec certaines autres cuvées. Petit rappel, ce domaine, se situant près de Béziers, appartient à la famille Lafon et est géré avec une sacrée poigne par Edwige Thuillé, une amie de longue date. Elle y cultive 45 Ha de vignes de cépages divers comme du Chardonnay, du Sauvignon mais aussi du Riesling, ce qui est très rare dans le Languedoc. Ici, nous vous faisons découvrir sa nouvelle cuvée.

Caractéristiques du vin

La robe est d'une belle couleur rouge aux reflets brillants. Le nez dégage des notes de mûres, de fraises des bois et un côté fumé. En bouche, sa texture tapisse le palais. Le vin est éclatant et juteux et on retrouve bien les fruits noirs. Une mini cuvée confidentielle que vous allez déguster avec délectation tellement elle est gourmande.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se gardera jusque 2023. Ouvrez la bouteille 30 minutes avant de la boire.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin: Il sera parfait avec un burger maison, une piperade ou de simples toasts avec de la tapenade.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La sortie du guide Gault & Millau 2021

Vous le savez certainement, Pierre et moi sommes passionnés de restos. Vous aussi peut-être ! Petits, grands, guinguettes, bistros, étoilés ou non, tout est bon du moment qu'on est pas seul et que le chef n'est pas loin ! Vous l'avez compris, nous y passons une grande partie de nos temps libres. Bien que nous soyons pas du tout des aficionados des guides de restaurants, nous pensons que c'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir des établissements dont n'avions pas connaissance ou que nous avions perdu de vue. La sortie récente du guide Gault & Millau 2021 nous donne l'occasion de partager avec vous une partie des résultats avec un focus particulier sur Bruxelles et la Wallonie.

Tout d'abord, les 3 plus belles notes : Hof Van Cleve (19,5/20), BonBon (19,5/20) et L'Air du Temps (19/20). La plus belle terrasse : Le Brugmann à Bruxelles. Les prix Plaisir : Ventre Saint Gris, à Uccle et La Gare d'Hamois, à Hamois et Rigoom, à Gand. Le Dessert de l'année : Nuance, à Duffel en Flandre, une des adresses préférées de mon ami Jeff ! Le restaurant asiatique de l'année : Samouraï, à Bruxelles (ce même Jeff confirme, il y était encore le mois dernier). Le restaurant italien de l'année : Gellius, à Knokke. Le sommelier de l'année : Le Hof Van Cleve. La Meilleure carte des bières de l'année : La Marelle, à Quévy (Hainaut). La Meilleure carte des vins de l'année : Arden, Château de Vignée à Rochefort. Je devais y aller avec Edith manger et dormir, s'il n'y avait pas eu ce second confinement . La particularité ici est que le propriétaire est un énorme fan de vin et a donc commencé par construire la carte à vins avant tout le reste ! Le Meilleur gastro-bistro de l'année : Les Potes au feu, à Namur. Le Meilleur New Concept de l'année : Bartolomeus, à Knokke-Heist. Les Découvertes de l'année : à Bruxelles, La Bonne Chère (en centre-ville) ; en Flandre, Blanc by Aytems (Sint Truidens) ; en Wallonie : Quoi n°4 (à Ath). La Nouveauté remarquable de l'année : Le Pristine, de Sergio Herman, à Anvers. Les Meilleurs jeunes chefs de l'année : à Bruxelles : Kevin Lejeune, de La Canne en ville et en Wallonie : Stefan Jacobs, du Hors Champs, à Gembloux.

Enfin, gardons le meilleur pour la fin. Est élu chef de l'année Christophe Pauly, du restaurant Le Coq aux Champs à Soheit-Tinlot (province de Liège) ! Cocorico ! C'est bien l'occasion de le dire ! ?

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