Domaine des Espiers

Domaine	Domaine des Espiers
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Côtes du Rhône

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Domaine
Millésime	2019
Cépages	70% Grenache noir, 20% Mourvèdre et 10% Syrah
Elevage	Elevage en cuves béton durant 8 mois
Prix	10,40 € **10,10 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le domaine a été créé en 1989 par Philippe Cartoux, un garçon d'une motivation et d'une gentillesse incroyables qui est devenu un très bon copain. Il compte aujourd'hui 9,5 Ha de vignes dont 3 de Gigondas, 4 de Côtes du Rhône et 2,5 de Sablet. Celles-ci sont situées au cœur du Vaucluse, entre les rives de l'Ouvèze et les dentelles de Montmirail.

L'encépagement du domaine est composé essentiellement de Grenache, Syrah et Mourvèdre. La vigne ne subit pas de traitement chimique, le désherbage des sols est fait dans le respect et la tradition du terroir.

Caractéristiques du vin

La robe est grenat brillant et soutenu. Le nez révèle des notes d'épices et de fruits comme la mûre, la cerise et la prune. Le vin est gourmand et gouleyant. Les tanins sont souples, l'acidité bien maitrisée. L'équilibre est parfait. On retrouve le fruit et le côté poivré. La finale est longue et très agréable.

Consommation et garde

Vin à boire après un passage en carafe d'une heure. Il pourra se conserver jusqu'en 2025 dans votre cave.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin: Philippe le conseille sur une viande marinée (des côtes d'agneau au vin rouge), ou alors un bon gigot d'agneau ou un agneau de lait. Mais ce qui est certain, c'est que c'est un vin de table !

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La méthode dite « ancestrale » ou « rurale »?

C'est en buvant la cuvée Joséphine, un magnifique crémant de Limoux du domaine des Hautes Terres (domaine que nous vous avons déjà fait découvrir quelques cuvées), que j'ai eu envie d'aborder ce thème des méthodes dites « ancestrales » ou « rurales » car je ne savais plus très bien de quoi il s'agissait en fait.

Nous avons déjà abordé dans ces fiches la vinification des vins effervescents de Champagne, également appelé méthode traditionnelle. Résumé très brièvement, les bulles sont en fait créées par un ajout de levures lors de la mise en bouteille après la première fermentation alcoolique, c'est la fermentation dite de « prise de bulles » ou « prise de mousse ». A côté de celle-ci existe une autre méthode pour les vins effervescents, c'est la méthode « ancestrale » ou « rurale ». De quoi s'agit-il ?

Le gaz dioxyde de carbone étant naturellement produit pendant la fermentation alcoolique, tous les vins contiennent du CO2 à un moment donné. Mais, pour les vins tranquilles, ce gaz est évacué dans l'atmosphère pendant la première fermentation (on parle du dégazage du vin). La méthode la plus ancienne pour en capturer une partie, qui fut certainement découverte par hasard, consiste à mettre en bouteille le vin avant la fin de sa fermentation, laissant ainsi la fermentation s'achever dans le flacon fermé et provoquant une présence de CO2 dans la bouteille. Si vous calculez bien votre coup, la fermentation s'arrêtera à l'épuisement des levures et des sucres et vous aurez un vin sec mais pétillant. Evidemment, le calcul est délicat car si vous mettez en bouteille trop tôt, il y a risque d'explosion si la pression monte trop. Dans l'autre sens, si vous tirez votre vin trop tard, le gaz sera trop léger.

Le marché de ce type de vin en France, dit méthode « ancestrale », ou « rurale » ou encore « artisanale », est de l'ordre de 14 millions de bouteilles par an (ce qui est très peu de chose en comparaison avec les quelques 400 millions de bouteilles d'autres vins effervescents, champagnes compris). Ce type de vin est élaboré surtout à Limoux, à Gaillac, à Die, dans la Drôme, et à Cerdon dans le Bugey. A Limoux on l'appelle la Blanquette de Limoux, à base du cépage mauzac. A Gaillac il s'agit du Gaillac Nature, également à base de mauzac, et à Die c'est la Clairette de Die, qui doit contenir au moins 75% du cépage Muscat, tandis que Cerdon donne le seul vin rosé de type « ancestral », utilisant les cépages poulsard ou gamay.

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