



my winebox

477



Domaine des Hauts Chassis - les Galets



Domaine	Domaine des Hauts Chassis
Pays et région d'origine	France - Rhône Nord
Dénomination	AOP Croges-Hermitage



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Galets
Millésime	2018
Cépages	100% Syrah
Élevage	Élevage en barriques 12 mois
Prix	22,30 € 21,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Petit domaine de 17 hectares situé au cœur du lieu-dit « Les Hauts Châssis » au sud de l'appellation Croges-Hermitage dans Les Côtes du Rhône nord, Le Domaine des Hauts Châssis nous a séduit et convaincu par la qualité de cette cuvée très représentative d'une AOP que nous adorons !

Installé sur un terroir d'alluvions fluvioglaciaires, composé de gros galets qui accumulent la chaleur tout au long de la journée pour la restituer durant la nuit. C'est Franck Faugier qui a repris le domaine familial et qui vinifie depuis 2003. Certifié en Agriculture Biologique depuis 2017, il défend le respect du fruit et de la vigne jusqu'à la cave : travail du sol, lutte raisonnée, vendanges en vert, effeuillage manuel, vendanges manuelles, égrappages, pigeages lors de la vinification et un élevage maîtrisé afin de vous offrir tout le plaisir du fruit et de la complexité des Syrah. Aujourd'hui le domaine se concentre sur la production de 3 cuvées en Croges-Hermitage rouge et une en blanc. Nous avons été conquis !

Caractéristiques du vin

Aspect limpide, couleur très soutenue pourpre sombre et violette. Nez expressif, épicé, fruité et confit. Notes de vanille et havane, cacao, cerise noire, griotte, cassis et mûre. Bouche ample, chaleureuse, fruitée et équilibrée, assortie de tanins fins et toniques lui conférant une belle longueur. Et puis surtout une touche poivrée délicate mais bien présente si représentative des syrah des côtes du Rhône méridionales que nous adorons.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et jusque 2026. A carafes 45 minutes !

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin: Cette cuvée s'accordera très bien avec un gigot d'agneau aux giroldes, un coq au vin rouge ou une poelée de cèpes (en saison).



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Que boire avec les huîtres ?

Pour les amateurs d'huîtres, tels que Pierre et moi, les fêtes de fin d'années sont toujours un très bon prétexte pour se faire plaisir et s'enfiler quelques petits cageots ! Avec leurs fortes teneurs en sels et en acides, et leur parfum de mer prononcé, les huîtres ont la réputation de tuer le vin. L'accord met/vin est donc essentiel si l'on veut profiter des deux au mieux. Profitons donc de cette opportunité pour aborder ensemble les accords vins/huîtres.

Tout comme pour le vin, les huîtres ont leurs producteurs, leurs variétés, leur terroirs, et même leurs élevages. Leur gout varie beaucoup selon leur taille et leur âge, et bien sûr, surtout, comme le vin, selon le terroir et la méthode d'élevage. Les huîtres peuvent être très différentes des autres en fonction de leur consistance et de leur gout: elles peuvent être salées et fermes, douces et charnues, peu ou beaucoup iodées. Comme le bon vin, les bonnes huîtres ne sont d'ailleurs pas commercialisées tant qu'elles n'ont pas atteint l'âge de trois ans.

En ce qui concerne l'accord met/vin, et à la différence d'autres mariages, ici c'est l'huître qui doit dominer le vin. Je conseille donc des vins qui tirent leur puissance d'une certaine acidité et/ou de leurs saveurs minérales. Si vous voulez absolument boire un rouge, choisissez-le simple et riche en acidité, comme un gamay de Touraine, mais les blancs sont vraiment de rigueur. Les muscadets sont à privilégier tant par leur nervosité que par leurs arômes iodés, mais également des chablis, des rieslings secs ou des cour-cheverny pour leur intensité minérale. Certains vins à base de sauvignon blanc (sancerre, entre-deux-mers, menetou-salon, quincy etc...) sauront également prêter leurs saveurs citronnées et tranchantes à des huîtres. Autres alternatives, les champagnes très vifs (ultra-brut, zero...) sont aussi une très bonne solution qui a d'ailleurs souvent ma préférence. Joyeuses fêtes à tous !

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