



Domaine du Cros - Lo Sang Del País



Domaine	Domaine du Cros
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	AOC Marcillac



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Lo Sang Del País
Millésime	2016
Cépages	100% Fer Servadou ou « Mansois »
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	9,50 € 9,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le vignoble de Marcillac est implanté sur des coteaux d'argile rouge, dénommés Rougiers, surplombés par des plateaux calcaires. La superficie actuelle de l'A.O.C. qui compte 180 hectares, en fait l'une des plus petites appellations de France.

Philippe et Julien Teulier, propriétaires du Domaine du Cros, appartiennent à la douzaine de propriétaires récoltants embouteilleurs. Depuis quatre générations et jusqu'en 1982, le Domaine du Cros avait un seul hectare de vigne et produisait environ 4000 bouteilles par an. Depuis, à force de rachat, de location de terres et de travail, le domaine s'étend à présent sur plus de 30ha !

Caractéristiques du vin

La robe est rouge aux reflets violets. Le nez est frais et révèle des arômes de fruits rouges et d'épices dominés par le cassis et le poivre. L'attaque est franche sur les mêmes notes d'épices et de fruits rouges, avec une fin de bouche réglissée et mentholée. C'est un Marcillac franc et typé où le cépage « Mansois » montre son côté gouleyant.

Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de le déguster. Il est à consommer dans sa jeunesse, sur son fruit. Il peut être bu un peu frais.

Température de consommation idéale: 14°C

Accord Mets vin: Il sera parfait légèrement frais sur toutes vos grillades et plus particulièrement sur de l'agneau. Mais il accompagnera aussi vos tripoux ou un bon fromage de Laguiole. Un vin de copains comme nous les aimons !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Cocorico, un belge décroche le titre de Master of Wine

Et pas n'importe quel belge puisque c'est tout d'abord un liégeois et que c'est notamment grâce à lui que nous avons déjà pu faire partager quelques très belles cuvées à nos clients abonnés. Il s'agit de Christophe Heynen. Depuis 20 ans, la Belgique n'avait plus eu un Master of Wine, discipline dont l'exigence et la philosophie évoqueraient presque l'école Poudlard d'Harry Potter. Parrainages, multiples examens, dégustations en cascade, à l'aveugle, voyages aux quatre coins du monde, le tout sur 3 ans, le défi est surhumain!

Mais de quoi s'agit-il, exactement? Créé en 1953 par la Vintner's Company, société historique anglaise de commerce du vin et par la Wine and Spirit Association, le Master of Wine, ou MW, est une certification déléguée par l'institut éponyme, basé à Londres. Aujourd'hui indépendant, l'Institut est devenu une sorte de cercle, de club à l'anglaise qui vise à promouvoir l'excellence, le partage et la connaissance dans tous les domaines liés au vin, de son histoire, de la culture de la vigne à l'œnologie et au commerce, et cela à l'échelle mondiale. 280 gentlemen et 131 "gentlewomen", puisque l'Institut se targue désormais d'accueillir de plus en plus de femmes en son sein. L'Institut défend dans sa charte des valeurs d'intégrité, d'honnêteté et d'honneur.

Selon Christophe Heynen, le titre est reconnu comme le plus prestigieux à travers le monde, de par le niveau de compétence et de réputation de ceux qui l'ont obtenu. Beaucoup étaient ou sont devenus des références dans leur partie, grands vignerons (Olivier Humbrecht, en Alsace, Norrel Robertson, à Calatayud), journalistes (Jancis Robinson, par exemple), etc. Certains se sont vus confisquer leur sésame. Pancho Campo, par exemple, un journaliste et critique, suspecté de recevoir des dessous-de-table pour accorder de bonnes notes à tel ou tel domaine. Inenvisageable selon l'éthique des MW. Et selon celle de Christophe évidemment. Le titre défend dans sa charte des valeurs d'intégrité, d'honnêteté et d'honneur. Très Old England.

Félicitations à lui car vouloir devenir Master of Wine, dans le monde du vin, c'est la quête du Graal, c'est courir après une impossible perfection des connaissances, tendre vers un absolu: tout, mais alors tout savoir sur le vin! Devenir Master of Wine, c'est être le nouveau Maître Jedi de cette nébuleuse complexe, mouvante et passionnante qu'est l'œnologie. Seuls les meilleurs y parviendront.

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