Domaine Fond Croze - Confidence

Domaine	Domaine Fond Croze
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Côtes du Rhône

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Confidence
Millésime	2018
Cépages	Syrah et grenache
Elevage	Cuve béton un à deux ans
Prix	8,70 € **8,40 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le domaine se compose de 80 Ha de vignes en agriculture biologique réparties sur 6 appellations. Il est dirigé depuis 1997 par la 4ème génération à savoir Daniel et Bruno Long. Depuis 2017, Guillaume, le fils de Daniel a repris le domaine (converti en culture biologique) après une formation en viticulture œnologie et une aventure de 2 ans de l'autre côté de l'Atlantique.
Nous sommes tombés sous le charme de ce domaine en plein renouveau et avons été convaincu par les idées et l'ouverture d'esprit de Guillaume.

Caractéristiques du vin

Robe grenat foncé brillante avec des reflets violacés. Au premier nez, nous avons un vin doté d'une belle complexité aromatique. Très beau vin fruité et gourmand offrant une représentation significative des Côtes du Rhône, un bel équilibre entre puissance, finesse et fraicheur. Et obtention d'une étoile au guide Hachette.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se conservera jusqu'en 2023. A ouvrir 20 minutes à l'avance.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin: Un vrai vin de tous les jours à petit prix qui se mariera avec une diversité de plats simples. Nous l'avons dégusté d'abord avec un boudin noir cuit à la poêle et ensuite avec un délicieux navarin d'agneau.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage Cinsault

Si il y a bien un cépage que j'apprécie de plus en plus ces dernières années, c'est bien le cinsault ! La dégustation avec mon ami Maxime de la magnifique cuvée Haut de Carol's du domaine des Terrasses d'Elise a acheué de me conuaincre qu'il était grand temps de uous faire partager ce cépage encore assez rare et méconnu, mais diablement suave et gouleyant.

Le cinsault (ou cinsaut) est donc un cépage français noir à jus blanc qui entre dans l'élaboration de nombreuses AOC, principalement sudistes. Il semble que son origine soit la Prouence. De là, il a gagné la uallée du Rhône, le Languedoc-Roussillon, puis l'Algérie : en effet, il permet des rendements importants et au XXe siècle, il a beaucoup été planté pour remplacer les hybrides producteurs directs. A noter, qu'il existe de nombreux clones. En Afrique du Sud, par exemple, il a été croisé, en 1925, auec le pinot noir, donnant un hybride : le pinotage, très cultiué là-bas.

Ses grappes sont grandes, composées de grosses baies à la chair très juteuse. Tellement juteux qu'il peut également se consommer aussi en raisin frais. Il peut alors être commercialisé sous le nom d'œillade. C'est un cépage tardif qui a besoin de soleil et qui résiste bien à la sècheresse, assez productif mais fragile face aux maladies. Il préfère les sols pauures pour une production de qualité. Les uins sont faciles à boire, en général très peu acides, faibles en couleur et en alcool, aux arômes de fruits rouges comme la framboise, de fruits secs et de fleurs blanches.

Le cinsault entre dans l'élaboration des AOC Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône, Côtes de Prouence... en uins rouges. Il est également très apprécié en uin rosé comme à Tauel. On le retrouue également de plus en plus en Languedoc dans la région d'Aniane ou les plus grands uignerons de la région aime à le cultiuer pour la fraîcheur qu'il peut apporter aux assemblages.

Donc n'hésitez pas à uous laisser séduire par ce cépage si on uous le propose au restaurant ou dans un bar à uin. Vous ne serez généralement pas déçu !

Ce que j'ai pensé de ce uin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découuerte

Génial ! J'en ueux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des conuiues, plat accompagnant le uin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueuille - 0497/517.583
Yues Lacomble - 0486/360.642

Ce uin uous a plu?
Passez commande sur notre site ou en enuoyant un mail à info@mywinebox.be