



Domaine Giraud - M & F



Domaine	Domaine Giraud
Pays et région d'origine	France - Côtes du Rhône Sud
Dénomination	IGP Vaucluse



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	M & F
Millésime	2019
Cépages	40% Syrah, 50% Cinsault et 10% Clairette Rosée
Élevage	1/3 bois, 2/3 cuves béton 8 mois
Prix	9,20 € 9,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le domaine est né en 1974 de la passion commune de Pierre et Mireille. Il a été repris en 1998 par leurs enfants Marie et François. Ils s'impliquent alors dans un travail de sélection parcellaire, de culture raisonnée, de rénovation de leur cave pour produire des vins toujours plus élégants.

Le domaine est mondialement reconnu pour ses fabuleux Châteauneuf. Il en existe 3 cuvées : Le Tradition, Les Gallimardes et Les Grenaches de Pierre. Si vous en voulez, nous pouvons vous en procurer sur simple demande par mail. Depuis peu, il produit également ce M & F issu de vignes plus jeunes.

Caractéristiques du vin

Jolie robe rouge cerise brillante. Le nez révèle des arômes d'olive noire et de la cerise noire. La bouche est souple, suave, gourmande. Les fruits y sont présents (cerise, myrtille et sirop de cassis) ainsi que des notes d'épices douces. Un vin gourmand issu de raisin de l'agriculture biologique. A noter que les vignes sont plantées sur l'appellation Châteauneuf du Pape, ce qui peut expliquer la belle structure de ce vin de Pays.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant, sur son beau fruit. Carafez-le une heure. Il peut également se conserver jusqu'en 2026. Un très beau rapport QP qui doit venir de son très beau terroir. Et quelle gourmandise !

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin: Pierre a bu cette bouteille accompagné d'un succulent filet de porc de la boucherie Boca de Héron pour les clients de la région de Huy/Waremme !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi le vin n'est-il issu que du raisin ?

Voici un bel article découvert dans La Revue de Vins de France de ce mois que je souhaitais vous faire partager. La question semble triviale mais en fait, elle est très pertinente, de plus, nous nous sommes tous un jour posé cette question. Pourquoi le vin n'est-il issu que du raisin ? Ce choix fut en fait : statué par l'Officiel international de la vigne et du vin (OIV) en 1924, lors de sa fondation : « nul autre produit que celui qui provient de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais ne peut recevoir l'appellation de vin ».

Bien. Mais tout de même pourquoi se prive-t-on de vin issu d'autres fruits ? D'abord, parce que le raisin permet d'obtenir une potion vineuse sans correction, grâce au bon équilibre sucre/acidité. Exit donc les fraises et autres fruits trop peu sucrés. Seules pommes et poires se prêtent, sous certaines conditions, à la fermentation alcoolique. Et le vin de palme, me direz-vous ? Populaire sous les tropiques, notamment en Afrique subsaharienne, la boisson issue de fermentation naturelle de sève de palmier ne donne pas le meilleur vin, loin de là. Je n'en ai d'ailleurs jamais vu dans nos contrées. De plus, il faut être très vigilant car sans frigo, la fermentation acétique prend rapidement le dessus, et l'on se retrouve alors avec du vinaigre !

Deuxième avantage avec le raisin : la grande quantité d'eau contenue dans ses baies. Ce n'est pas le cas de fruits trop denses comme la banane, qui fermente pourtant naturellement mais qui donne un moût pâteux. Il faut alors ajouter du sucre et de l'eau, pratique interdite en vinification pour obtenir un produit acceptable. Autre atout du raisin : les petites tailles de ses baies. Le moût du vin contient une quantité plus importante de peaux que le moût issu de fruits plus gros. Une aubaine : c'est dans la peau que se concentrent tanins et polyphénols. Les premiers hommes avaient d'ailleurs déjà constaté que la macération des petites baies était mieux protégée contre les oxydations. D'autres motifs peuvent être invoqués : la vigne, cette liane, pousse à peu près n'importe où et s'intègre aisément à un système de polyculture. La macération carbonique, à l'intérieur de la baie à aussi sans doute séduit nos ancêtres par le pouvoir de ce jus de raisins laissé dans un récipient.

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