Domaine La Croix Chaptal - Les Terrasses

Domaine	Domaine La Croix Chaptal
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOC Coteaux du Languedoc, Terrasses du Larzac

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Terrasses
Millésime	2016
Cépages	25% Carignan, 50% Grenache, 25% Syrah
Elevage	18 mois d'élevage en cuve
Prix	10,60 € **10,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le Domaine de la Croix Chaptal est un domaine que nous apprécions et suivons depuis des années. Nous sommes toujours épatés par le caractère et la qualité intrinsèque de ces vins. C'est un domaine de 18 hectares (dont une grosse majorité de vieilles vignes) situé sur les terrasses du Larzac. Les cépages traditionnels du sud de la France y sont cultivés dans le respect de l'environnement par Charles Pacaud.
Fer de lance de l'AOC Terrasse du Larzac, Charles est un personnage haut en couleur qui a réussi à redonner vie à ce terroir de galets roulés. Son combat pour cette appellation vient d'ailleurs d'être récompensé puisque cette dernière vient de recevoir le titre d'Appellation de l'année par le fameux guide de Bettane et Dessauve. Si vous avez l'occasion de rencontrer ce personnage, vous n'échapperez pas à son explication de l'histoire du domaine qui date du Xème siècle.

Caractéristiques du vin

La robe est grenat soutenu aux reflets rouge vif et brillant. Le nez est complexe sur des notes de fruits rouges et de cerises noires bien juteuses. Ensuite, il révèle des notes d'épices, de poivre et de la cannelle. La bouche est très fraîche alliant rondeur et minéralité. Belle structure et tanins assez souples. On retrouve des notes d'épices, de garrigue et des notes toastées (café, chocolat et myrtille).

Consommation et garde

Vin déjà agréable à boire après une ouverture de 25 minutes. Il se conservera jusqu'en 2023.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin: Il accompagnera à merveille une bonne « bolo » ou une pizza au jambon de parme et courgettes. Il pourrait également très bien accompagner une belle volaille cuite au four.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Grand Cru Richebourg

Jeudi dernier, complètement par hasard, nous avons ouvert chez un ami un flacon magnifique, un Grand Cru Richebourg 1991 de chez Anne Gros. Cela faisait longtemps qu'un bourgogne rouge ne m'avait pas procuré autant d'émotion. Peut-être le fait de le partager avec des amis proches a-t-il renforcé ce sentiment, toujours est-il que j'en saisi l'occasion pour découvrir avec vous les secrets de cette petite appellation mythique.

Le vignoble de Richebourg est situé sur la commune de Vosne-Romanée à mi-versant séparé par un chemin des grands crus La Romanée-Conti et La Romanée. Il réunit sous son nom deux lieux-dits : Les Richebourgs et Les Verroilles ou Richebourgs. Le vignoble est implanté à une altitude qui varie entre 260 mètres et 290 mètres sur un substrat de marnes du Bajocien et de calcaires à entroques du Bajocien en partie basse et de calcaires à chailles de Prémeaux du Bathonien en partie haute. Les sols sont argileux et peu épais (30cm), ce qui oblige la vigne à plonger profondément dans la roche pour se nourrir. A noter également la présence d'oxydes de fer donnant au sol une couleur rouge caractéristique. Une petite dizaine de propriétaires producteurs seulement se partagent l'aire d'appellation pour produire l'équivalent d'une trentaine de milliers de bouteille sur les 7.5ha réservés à cette appellation. Compte tenu de la notoriété mondiale de cette appellation, l'on peut mieux saisir pourquoi il est très difficile de s'en procurer à des prix raisonnables pour le commun des mortels que nous sommes.

Quant au vin en lui-même, c'est un rouge à la robe rubis sombre, qui a la particularité de dégager des arômes puissants de framboise. Il n'abandonne pas pour autant les marques de son cépage pinot noir : des arômes de fleurs, comme la violette, et des qualités olfactives et gustatives qui donnent des vins à la personnalité exceptionnelle. Si un jour, vous en avez l'occasion... et que vous êtes passionné par ces vins de bourgogne, n'hésitez pas ! C'est magique !

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