



Domaine Marchesseau - Lubrifiant Social



Domaine	Bertrand et Vincent Marchesseau
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Lubrifiant Social
Millésime	2022
Cépages	60% Merlot et 40% Cabernet-Franc
Elevage	Cuvee Inox durant 7 mois
Prix	11,00 € 10,50 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Deux frères passionnés, Bertrand et Vincent Marchesseau ont repris la propriété familiale en 2001, un domaine qui repose sa présence sur trois appellations : Bourgueil, Chinon et St Nicolas de Bourgueil. Ici, nous sommes en Vin de France, car cette cuvée est née à la suite d'un épisode de gel particulièrement sévère en 2016. Pour rebondir et pallier aux pertes devenues répétitives, le domaine a créé le "Lubrifiant Social", élaboré avec une partie de vin du domaine, mais également grâce à l'achat de vin chez d'autres amis et collègues vignerons de plusieurs régions de France.

Caractéristiques du vin

La robe est brillante, de couleur rouge grenat aux reflets violets. Le nez qui associe les odeurs des fruits rouges à des notes grillées et épicées est superbe. En bouche, le gras et la souplesse s'équilibrent avec la légèreté et le fruit. Les tanins assez légers et fondus sont enrobés par un caractère fruité qui persiste dans une finale gourmande et savoureuse.

Consommation et garde

A ouvrir 20 minutes avant le service et il sera à point. Sa garde ? 2027 voire un peu plus.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Il sera parfait avec un plat de charcuteries, vos viandes blanches, par exemple une escalope de dinde caramélisées au sésame.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Chateau Pétrus

Mythe parmi les mythes, Pétrus est un nom emblématique du monde du vin. Chaque année, au moment de la mise sur le marché des vins en primeur, l'offre de Pétrus ne dure que quelques minutes tellement la demande (internationale de plus en plus) est forte pour cette emblème des grands vins de Bordeaux.

De temps en temps, nous aimons, dans ces fiches de dégustation, nous arrêter sur un domaine mythique et en apprendre davantage. Ce mois-ci, voici l'étrangement courte histoire du Château Pétrus (AOC Pomerol située dans le Libournais). C'est d'autant plus approprié que j'ai eu la chance hier de déguster un 1985 extraordinaire. Un vin de Bordeaux qui restera dans ma mémoire comme un marqueur de ce qui peut se faire de mieux dans cette région.

Avec un tel nom, on aurait pu vous raconter l'histoire de Pétrus à travers des siècles et des siècles. Ce n'est cependant pas le cas. Son nom ne provient d'aucun descendant romain mais bien du lieu-dit sur lequel sont installées les terres du domaine. Né au début du XIXème, c'est à partir de 1925 que le mythe va se mettre en place suite à la vente du domaine à la famille Loubat. Celle-ci était persuadée que les grands vins n'étaient pas exclusivement médocains et se met à la recherche de l'excellence en dehors de cette sous-région. Ils y trouvent un vignoble de 11,3 ha situé dans les parcelles d'origine, au sommet du plateau de Pomerol. Il s'étend sur un terroir d'exception : des sols d'argiles bleues particulièrement anciennes sur un sous-sol de crasses de fer, favorables à une parfaite alimentation en eau. L'encépagement est constitué essentiellement de merlot.

A force de travail dans la vigne, et une sélection extrêmement rigoureuse des raisins, elle y arrive en 1945 grâce à un millésime d'anthologie. Une légende était née! Depuis lors, malgré des millésimes parfois moins réussis, Pétrus reste LA référence bordelaise. C'est aujourd'hui la famille Moueix qui en est l'heureux propriétaire (famille bien connue dans la Gironde, puisqu'elle possède également les Châteaux Magdelaine, la Fleur Petrus, Trotanoy, Lagrange...) et se charge de maintenir l'excellence de ses vins. Mais une excellence qui a un prix digne d'une œuvre d'art : 3500 € la bouteille de 2020...

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