# Julien Auroux - Bergerac

| | |
|---|---|
| Domaine | Julien Auroux |
| Pays et région d'origine | France - Sud Ouest |
| Dénomination | AOP Bergerac |

| | |
|---|---|
| Couleur | Rouge |
| Nom de la cuvée | Domaine |
| Millésime | 2018 |
| Cépages | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec |
| Elevage | Elevage en cuves inox |
| Prix | 9,90 €<br>**9,60 € pour les recommandes** |

## Histoire du Domaine

Un ami d'Yves nous a fait gouter ce domaine et nous sommes tombés sous le charme. Pierre a rencontré en janvier Julien sur un salon bio et ils ont pu échanger et discuter.
Julien a repris le domaine familial en 2013 (après dix ans d'expériences diverses). Il dispose de 11 Ha de vignes mais le domaine est à l'abandon. Patience, huile de bras et détermination font le reste. Avec en tête de travailler bio, bio et encore bio. Julien est amoureux de la vigne et de la terre, une belle personne.

## Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau pourpre foncé. Le nez révèle des notes de fruits rouges et de réglisse. La bouche est un peu ferme au début puis elle laisse apparaitre un beau fruit, une belle matière et un beau croquant. La finale est nette et les tanins commencent à fondre.

## Consommation et garde

Vin à boire sur le fruit mais après 30 minutes en carafe. Il se conservera jusqu'en 2023.

**Température de consommation idéale:** 15 à 17 °C

**Accord Mets vin:** Ce vin est un vin avec lequel il faut manger. Et il est facile de le marier : charcuterie, BBQ, pot au feu de lentilles.

my winebox

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Quatre causes probables de l'oxydation prématurée des vins de Bourgogne

Vous le savez peut-être, les vins blancs de Bourgogne souffrent depuis une petite vingtaine d'année d'un véritable problème d'oxydation prématurée pour le grand malheur des vignerons mais surtout des acquéreurs découvrant la (très) mauvaise surprise à l'ouverture de ces précieux flacons. Car pour certains d'entre eux, les conséquences du problèmes sont dramatiques. Surtout après l'envolée des prix des vins de la Côte d'Or ces dernières années. En effet, après avoir dépensé parfois jusqu'à une centaine d'euros pour un Puligny-Montrachet par exemple, quelle tristesse que d'ouvrir le précieux flacon après seulement une demi-douzaine d'année en cave et ne de plus retrouver que des notes de Sherry et de fruits secs? Après beaucoup d'études, d'hypothèses et de vérifications empiriques et scientifiques, voici enfin quelques pistes sérieuses permettant d'expliquer le phénomène.

En fait, ce serait probablement la superposition de quatre causes distinctes qui contribue à une oxydation prématurée des vins. Tout d'abord, le remplacement dans les grands domaines des pressoirs mécaniques par des pressoirs pneumatiques. Cette évolution a permis la production de moûts plus clairs, moins chargés en bourbes. Malheureusement, les bourbes sont un puissant rempart contre l'oxydation. Il faut ainsi rappeler que les vins de Jean-François Coche-Dury, l'un des rares à avoir gardé ses vieux pressoirs mécaniques Vaslin, n'ont jamais été touchés par l'oxydation. Il y aurait ensuite les excès du bâtonnage intensif. Lors de l'élevage, le bâtonnage apporte du gras au vin, mais accélère sur le long terme son évolution. Troisième facteur, la baisse du recours au SO2 (soufre). À partir du début des années 90, les grands domaines ont mis moins de SO2 lors des vinifications et de la mise, pour produire un vin aux accents plus naturels. L'intention était louable, mais la baisse de SO2, parfois jusqu'à 20 grammes de SO2 libre par hectolitre (20 milligrammes par litre de vin), a augmenté le risque de vieillissement des vins. Dernier facteur, le bouchon. Dans une même caisse fermée, on peut trouver quatre bouteilles fraîches, quatre bouteilles prêtes à boire et quatre bouteilles oxydées. Le bouchon étant dans ce cas le seul facteur variable, sa responsabilité est donc engagée.

### 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

www.mywinebox.be