



Les vigneronns d'Estézargues - Domaine de la Coudette



Domaine	Domaine de la Coudette
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	Côtes du Rhône Villages Signargues



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Coudette
Millésime	2020
Cépages	50% Grenache et 50% Syrah
Elevage	Elevage en cuve inox.
Prix	8,90 € 8,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Cette cuvée tire son nom du Mour de la Coudette, petite colline située au Nord d'Estézargues. Même si elle ne culmine qu'à 209 mètres d'altitude, il n'en reste pas moins que c'est leur principal relief! Daniel MAGGI a construit une grande partie de son vignoble en piémont, au cœur de la garrigue provençale. Il y possède trois beaux îlots au sein de la terrasse Villafranchienne, synonyme d'Appellation Villages Signargues. Ils sont situés aux lieux-dits Rousset, Combe de Mars et La Fenouillère. Outre le fait de présenter des sols de galets roulés, ils ont aussi en commun d'être des quartiers tardifs à la maturité lente et douce. Cette cuvée est donc souvent vendangée dans les dernières, généralement dans la seconde moitié des vendanges.

Caractéristiques du vin

Le Domaine de la Coudette se classe immédiatement dans la famille des cuvées où élégance rime avec complexité. Les notes de fruits mûrs, les touches épicées et les nuances d'aromates sont présentes dès la jeunesse et explosent à l'ouverture. La matière est toujours finement ciselée : les tanins poudrés et soyeux sont au rendez-vous, quel que soit le millésime.

Consommation et garde

A boire de hier à 2030. Carafez-le 30 minutes avant de le boire (vin non filtré). Mais il est clair que la jeunesse lui sied à merveille.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Vous trouvez une belle courgette, une belle viande hachée et les ingrédients nécessaires. Vous préparez une courgette farcie comme nos parents le faisaient. Et vous ouvrez une Coudette! Vous penserez à Mywinebox!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Conséquences de la diminution de la consommation de vin en France

La diminution progressive de la consommation de vin en France bouleverse l'équilibre économique de l'ensemble du vignoble national. En 60 ans, la consommation annuelle par habitant est passée de 120 litres à environ **40 litres** en 2023. Cette baisse structurelle, alimentée par des évolutions culturelles, sanitaires et générationnelles, touche toutes les régions, du Languedoc à la Loire, en passant par la Bourgogne, la Champagne, le Beaujolais ou la Vallée du Rhône.

Conséquence directe : une **surproduction chronique** dans de nombreuses appellations. Dans le Languedoc, première région viticole de France en surface, plusieurs caves coopératives signalent des volumes invendus en hausse de **15 à 25 %**. En Val de Loire, certaines AOP peinent à écouler leurs rosés, pourtant très demandés il y a quelques années. En Beaujolais, la baisse des ventes a entraîné un recul des prix du urac, passant parfois sous **90 €/hl**, seuil critique pour la rentabilité des petites exploitations.

Cette pression sur les volumes fragilise l'ensemble de la filière. Le négoce, maillon clé de la distribution, voit ses marges se réduire. Les tonneliers enregistrent une baisse de commandes de **10 à 15 %** en 2023. Les imprimeurs, verriers, transporteurs spécialisés, prestataires de mise en bouteille et acteurs de l'œnotourisme subissent également un ralentissement de l'activité. Près de **5 000 à 7 000 emplois directs et indirects** sont aujourd'hui menacés.

Face à cette réalité, la filière viticole française cherche à s'adapter. Les surfaces en conversion bio progressent (+8 % en 2022), la production de vins sans alcool ou faiblement alcoolisés se développe, et de nombreux vigneron diversifient leurs revenus (gîtes, agroforesterie, circuits courts). L'export reste une planche de salut mais les marchés sont désormais ultra-concurrentiels, face à des pays à faibles coûts de production.

À l'échelle nationale, la viticulture est à un tournant. La baisse de la consommation n'est plus conjoncturelle, elle est culturelle. Pour survivre et se réinventer, le vignoble français devra s'appuyer sur la qualité, la transition écologique et une meilleure compréhension des attentes des nouvelles générations de consommateurs.

Ce que j'ai pensé de ce vin



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