# Louis Chèze - Ni Vu Mais Connu !

| | |
|---|---|
| Domaine | Louis Chèze |
| Pays et région d'origine | France - Rhône Nord |
| Dénomination | Vin de France |

| | |
|---|---|
| Couleur | Blanc |
| Nom de la cuvée | Ni Vu Mais Connu ! |
| Millésime | 2018 |
| Cépages | 100% Viognier |
| Elevage | Elevage en cuves inox pendant 9 mois. |
| Prix | 10,20 €<br>**9,80 € pour les recommandes** |

## Histoire du Domaine

Nous suivons ce domaine depuis de longues années et avons dans nos caves personnelles des bouteilles de son Viognier, Condrieu, Saint-Joseph Caroline etc...
Le domaine a été racheté par Louis Chèze en 1978, avec seulement 1 Ha de St Joseph. Aujourd'hui, le domaine représente 30 Ha sur des appellations prestigieuses telles que Condrieu, St Joseph ou les Vins de Pays. Depuis 2000, il est un des précurseurs à faire revivre le fabuleux terroir de Seyssuel. Sa détermination, sa curiosité et sa rigueur lui font réaliser des cuvées qui sauront ravir l'épicurien qui est en vous !

## Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau jaune très brillant. Le nez révèle des notes d'agrumes, d'orange et de citron. La bouche est fraiche, tendue avec une très belle minéralité sans aucune lourdeur. Il s'agit d'une nouvelle cuvée datant de 2015 qui est élaborée avec des jeunes vignes de Viognier situées sur le plateau de Limony.

## Consommation et garde

Vin à boire sur le fruit maintenant et jusqu'en 2022. Il est prêt mais ouvrez la bouteille 20 minutes à l'avance.

**Température de consommation idéale:** 9 à 11 °C

**Accord Mets vin:** Ce vin accompagne à merveille vos salaisons lors de l'apéritif ensoleillé. Il sera parfait avec une cuisine aux notes asiatiques, une salade de chèvre ou une belle volaille bio grillée.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Et voici que les Anglais se mettent à produire des vins tranquilles !

On le sais peu chez nous, car finalement, je n'ai jamais vu ou bu un vin anglais, mais l'Angleterre et la Pays de Galles comptent 502 domaines viticoles ! A titre d'info, il y en aurait actuellement 150 en Belgique. La « filière anglaise » n'a pourtant commencé à s'organiser que très récemment. En septembre 2017, deux associations de producteurs ont ainsi fusionné pour former Wine of Great Britain, un organisme officiel et global de l'industrie du vin, qui entend promouvoir la filière et ses vins autour de la marque WineGB.

Introduite par les romains, éphémères occupants de l'île, la culture de la vigne en Angleterre a par la suite été régie par les monastères (comme partout en Europe). Au XVIe siècle, le roi Henri VIII dissout ces monastères, et donc leurs terres, marquant le déclin de la viticulture anglaise. Le coup de grâce est porté au XIXe siècle par les épidémies de phylloxéra et de mildiou (comme partout en Europe). Déjà faible et de qualité médiocre, la production anglaise n'y résiste pas, ce dont peu d'amateurs se plaindront. Il faudra attendre l'après-guerre pour que les anglais marquent un nouvel intérêt pour la viticulture.

Il faut reconnaître que la Grande Bretagne, tout comme la Belgique, a su tirer parti du réchauffement climatique. Le soleil aidant, le sud de l'Angleterre est devenu une région viticole reconnue des vins effervescents. Ses vins tranquilles sont moins fameux. La culture de la vigne étant en effet compliquée à cause du climat trop froid. La production est inégale d'une année sur l'autre et les rendements très faibles (entre 6 et 35hl/ha par an !). Patriotisme oblige, le prix de vente, eux, restent plutôt élevés, entre 10 et 25£ la bouteille ! Mais depuis que le réchauffement climatique sévit, les choses se simplifient grandement.

Si vous quittez le continent pour quelques jours, voici quelques noms de domaine à retenir et à découvrir: Chapel Down, Hush Heath Estate et Bolney Wine Estate.

### 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