



## Mas de Libian - Bout D'Zan



Domaine	Mas de Libian
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Bout D'Zan
Millésime	2022
Cépages	75% Grenache Noir, 25% Syrah
Elevage	30% du vin est élevé 9 mois en foudres
Prix	11,70 €
	<b>11,30 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Les vins du Mas de Libian sont le fruit d'une belle et vieille histoire de famille du sud de la France. C'est en effet en 1670 que la famille Thibon acquière le domaine. Libian était à l'époque un pavillon de chasse, une gentilhommière. C'est une famille de paysans dont beaucoup quitteront le domaine, mais il en restera toujours au moins un pour prendre la relève. Aujourd'hui, c'est Jean-Pierre qui avec l'aide de son épouse, de ses trois filles, de ses beaux-fils et très prochainement de ses petits-enfants, tient le domaine !

### Caractéristiques du vin

Bout D'Zan est un terme affectif destiné au papa du Domaine, Jean-Pierre. Il exprime sa petite taille et son teint hâlé ! Aujourd'hui, il évoque plutôt le côté réglisse de cette cuvée. La robe est pourpre et foncée. En bouche, le volume est étonnant, les tannins sont présents mais assez fins. On retrouve des notes épicées, du poivre, des fruits rouges et une belle et longue finale. Un régale!

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent à condition d'être ouvert (et carafé si possible). Il se gardera jusqu'en 2029.

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

#### Accord Mets vin:

Idéal avec des plats riches et réconfortants, ce vin se marie parfaitement avec des viandes en sauce et des plats mijotés (par exemple un beau tajine d'agneau), sublimant les saveurs robustes. Essayez-le également avec une biche ou encore un cassoulet ou des légumes rôtis aux épices douces, il révèle alors toute sa rondeur et sa complexité.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: les vins autrichiens

Les vins autrichiens, bien que parfois méconnus à l'international, se distinguent par leur qualité et leur diversité. Ce pays d'Europe centrale compte environ 45 000 hectares de vignobles (soit un peu plus que le vignoble de Bourgogne), principalement concentrés dans l'est de l'Autriche, dans des régions comme la Basse-Autriche (Niederösterreich), le Burgenland, la Styrie (Steiermark) et Vienne. Le climat alpin et les influences continentales, combinés aux sols variés allant du loess aux sols calcaires, créent un environnement unique pour la viticulture.

Le cépage emblématique de l'Autriche est le Grüner Veltliner, qui représente près de 30 % de la production totale. Ce vin blanc se caractérise par sa fraîcheur, ses notes de poivre blanc et ses arômes de fruits verts et d'agrumes. Le Grüner Veltliner est apprécié pour son potentiel de garde et sa capacité à refléter le terroir, offrant des expressions très diverses en fonction de la région et du sol. À côté de ce cépage, on retrouve le Riesling, souvent produit en styles secs, qui se distingue par son acidité vive et ses arômes de fruits à noyau.

L'Autriche produit également des vins rouges de qualité, bien que moins connus. Les cépages rouges représentent environ un tiers de la production. Le Zweigelt, croisement entre le Blaufränkisch et le Saint-Laurent, est le plus planté. Ce vin offre des arômes de cerises et d'épices douces, avec une structure souple et des tannins modérés. Le Blaufränkisch, lui, produit des vins plus corsés et tanniques avec des notes de baies noires.

Les Autrichiens attachent une grande importance à la qualité de leurs vins, encadrée par un système de classification strict, qui inclut des niveaux comme DAC (Districtus Austriae Controllatus), un label garantissant l'origine géographique et les normes de production.

Avec une production annuelle d'environ 2,5 millions d'hectolitres, l'Autriche peut sembler modeste face à d'autres pays viticoles, mais sa reconnaissance mondiale ne cesse de croître. Les vins autrichiens, qu'ils soient blancs, rouges ou même vins de dessert comme les Eiswein, captivent de plus en plus de connaisseurs et révèlent un savoir-faire local raffiné et respectueux de l'environnement.

### 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](mailto:info@mywinebox.be)