



## Domaine de Valensac - Alfred



Domaine	Domaine de Valensac
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Vin de Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Alfred
Millésime	2023
Cépages	47% Merlot, 23% Alicante Bouschet, 17% Syrah et 13% Grenache Noir.
Elevage	Elevage en cuves inox.
Prix	8,90 € <b>8,50 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté ce domaine à plusieurs reprises sur d'autres cuvées comme le Chardonnay Grand Valensac ou le Grille 19 pour ne citer qu'eux.

Une nouvelle cuvée, c'est souvent une histoire de hasard, une aventure décalée, une envie d'expérimenter et beaucoup de « on verra bien... ». Au départ, une parcelle de merlot : différente, marquée par la fraîcheur mais difficile en rouge traditionnel. En 2023, Edwige a voulu capturer le fruit et la tension en essayant de travailler comme un blanc (en pressurage direct) en association à sa vieille parcelle d'Alicante Bouschet. Et, cette cuve s'est transformée en véritable bombe aromatique au fur et à mesure de la fermentation.... et quelle gourmandise ! On a tellement aimé qu'on ne pouvait pas ne pas le partager. Alors, elle a apporté un soupçon de structure avec un assemblage syrah/grenache et ALFRED était né. Alfred, c'est le lièvre emblématique du domaine.

### Caractéristiques du vin

Un rouge à la robe rubis clair. Le nez est fin et délicat aux arômes de grenadine et cerise. La bouche est juteuse, ample, fraîche, déployant une matière fine et aérienne qui fait saliver et prolonger l'instant présent.

### Consommation et garde

Plaisir immédiat, pour l'apéro, les grillades, les soirées de fin d'été face au coucher du soleil avec quelques tapas et pizzas au feu de bois...

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

#### Accord Mets vin:

Plaisir immédiat, pour l'apéro, les grillades, les soirées de fin d'été face au coucher du soleil avec quelques tapas et pizzas au feu de bois...



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Vinification : Le soutirage, c'est quoi ?

Pour expliquer en une phrase le soutirage, on pourrait dire qu'il s'agit d'une opération qui permet de séparer le vin – rouge ou blanc –, de ses lies pour le clarifier, c'est à dire enlever le dépôt qui pourrait rendre le vin trouble. Les lies sont les levures mortes issues de la fermentation. En un mot, un soutirage est la décantation de la barrique. Le soutirage sert donc à avoir un vin sans dépôt.

Traditionnellement, on soutire « à l'esquive » ; cette méthode longue et contraignante a toujours cours dans certaines propriétés, notamment bordelaises, comme au Château Talbot. Dans ce cas, on ôte l'esquive, le bouchon de chêne recouvert de tiges de jonc qui obture la façade (ou fond) de la barrique et l'on ouvre légèrement le trou de bonde du côté (sur le ventre de la barrique) pour créer un appel d'air. Il faut environ 20 minutes et deux hommes pour soutirer une barrique. Lorsque le parc en compte 1800, comme à Talbot, imaginez vous le travail que cela représente... !

Aujourd'hui, et le plus souvent, on soutire à l'aide de pompes : cela prend 5 minutes environ mais le vin est davantage trituré et en contact plus prolongé avec l'air. Cependant dans la plupart des domaines, ce procédé est utilisé pour des raisons de coût, mais aussi de temps et de facilité (travail beaucoup moins pénible humainement).

Le soutirage n'est cependant pas une étape obligatoire des vinifications. Au contraire, certains domaines revendiquent fièrement de ne pas effectuer de soutirage du tout. Il s'agit généralement de domaines optant pour des vinifications non interventionnistes, notamment des domaines vinifiant des vins naturellement (sans ajout d'intrant ni sulfites) ; généralement ces derniers ne filtrent pas non plus le vin. Cela permet de garder des vins plus « vivants » et riches mais a aussi pour conséquence de conserver du dépôt, ce qui peut éventuellement poser des problèmes esthétiques, mais n'altère généralement pas la dégustation puisqu'il suffit de décanter le vin ou tout simplement de ne pas boire les dernières gouttes du vin, qui contiennent le dépôt.

### 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)