Vignoble Belot - Belote & Rebelote

Domaine	Vignoble Belot
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de Pays d'Oc

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Belote & Rebelote
Millésime	2019
Cépages	40% Syrah, 30 % Merlot et 30% Grenache
Elevage	Cuve inox durant 2 mois
Prix	6,60 € **6,30 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Cela fait maintenant 20 ans que Lionel Belot exerce ce passionnant métier dans une région bénéficiant de conditions climatiques favorables à la culture de la vigne. Bien guidé et aidé par Jacques, son père, véritable passionné et convaincu que l'on pouvait faire de grands vins en Languedoc, il reprend les commandes du domaine dans les années 2000 pour y adapter une culture raisonnée, afin de laisser s'exprimer la vigne et son terroir. C'est d'ailleurs sur ces sols que chaque année les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas !!! Des cépages différents sur des parcelles bien spécifiques (Schiste, Grès, Argilo-Calcaire, Sablo-Limoneux...) permettent au vigneron de créer sa propre identité de vins, un peu comme un grand chef dans sa cuisine avec sa multitude d'ingrédients. Le mieux est d'ouvrir une bonne bouteille entre amis, car la seule vérité sur le vin se trouve... dans le verre.

Caractéristiques du vin

La robe est rouge rubis très brillante. La combinaison de ces 3 cépages confère à ce vin une belle fraicheur avec des notes de cassis et de fruits noirs. L'assemblage est bien équilibré avec un corps généreux et léger. Et vous ne rêvez pas ! Le prix est ridicule. Par 6,12 ou 24, reprenez-en, mais il faudra aller vite.

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire sans trop tarder (avant 2022). Carafer le 30 minutes avant de le porter à votre bouche.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin: Vin simple et très facile à boire. Il sera parfait avec une aubergine farcie et des brochettes de dindes grillées par exemple. Mais son rapport qualité-prix m'incite à vous le conseiller comme vin de tous les jours !

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi les collines sont-elles des lieux propices à la vigne ?

A côté de la qualité de l'ensoleillement qui est plus favorable sur les collines quand l'orientation est bonne (càd sud-ouest ou sud-est), deux facteurs rendent la culture de la vigne plus favorable quand elle évoluent sur un terrain en pente et/ou en altitude. Il s'agit de l'hydratation et la qualité du climat qui est généralement plus tempéré en altitude.

Trop de pluie nuit à la qualité du raisin, et donc du vin car, même si elle est bien sur indispensable à l'hydratation des sols, la pluie signifie aussi des risques de maladie et son excès peut engendré un surplus de rendement qui « dilue » la baie … et produit des vins manquant de structure. C'est pourquoi on dit souvent qu'une vigne doit souffrir pour produire des raisins de qualité. Elle doit subir un stress hydrique modéré, pour favoriser la concentration du raisin. Or, sur les collines, deux phénomènes vont jouer sur l'alimentation en eau de la vigne. Premièrement, l'inclinaison permet un bon drainage de l'eau et deuxièmement le sol est souvent plus pauvre (moins fertile) sur les coteaux que sur les plaines. Retenez donc que : Pour produire du vin de qualité, les coteaux sont souvent un facteur de qualité car ils permettent d'optimiser le drainage et donc de limiter l'apport d'eau à la vigne.

Le dernier facteur propre aux coteaux est tout aussi logique. Comme vous le savez, il fait plus frais en altitude ! L'air se raréfie, la pression atmosphérique diminue, ce qui réduit l'agitation moléculaire des masses d'air et donc refroidit les masses d'air. On considère qu'on perd 0,6°C tous les 100 mètres. Ce qui représente quand même pas loin de 2°C pour une colline de 300m ! Quelle va être l'implication de cette fraîcheur sur la vigne et sur les vins ? La chaleur étant un facteur de maturité de la baie, tout comme l'ensoleillement, un climat plus frais donnera des vins plus frais (càd avec une plus d'acidité). Et comme l'acidité façonne la charpente du vin et que sans acidité pas de conservation, les conclusions sont assez simples à tirer sur les avantages indéniables des vins de coteaux ou de collines versus les vins de plaines.

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