



Vignoble Belot - Les Mouleyres



Domaine	Vignoble Belot
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Saint-Chinian



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Mouleyres
Millésime	2022
Cépages	60% Syrah, 25 % Mourvèdre et 15% Grenache
Élevage	En fûts durant 12 mois
Prix	10,40 €
	9,90 € 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

Robe à reflets rubis intenses et chatoyants dont le bouquet d'abord sur le fut (notes toastées) libère à l'agitation des arômes intenses de fruits rouges confiturés (cerise). La bouche bien équilibrée est structurée par des tanins boisés et vanillés qui lui confèrent une bonne longueur. Et coup de cœur 2025 guide Hachette des vins.

Consommation et garde

Ce vin étant non filtré une décantation une bonne heure avant le service est recommandée. Il se conservera jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Cette cuvée Les Mouleyres 2022 se marie à merveille avec une côte de bœuf grillée au thym. Elle sublimerait également un tajine d'agneau aux pruneaux, où les notes toastées et vanillées se fondent dans les saveurs sucrées-salées. Enfin, un plateau de fromages affinés comme un Comté 18 mois ou un Saint-Nectaire révèle toute la gourmandise des arômes de fruits rouges confiturés.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: le rôle des grandes maisons de Champagne

Les maisons de champagne, tel Laurent Perrier, Veuve-Cliquot, Pommery,... sont au cœur de l'industrie du vin effervescent, incarnant le prestige, le luxe et le savoir-faire séculaire. En 2023, elles ont expédié 216,7 millions de bouteilles, soit plus des deux tiers des 299 millions produites dans la région de Champagne, un terroir exceptionnel de 34 200 hectares répartis sur 319 communes. Avec un chiffre d'affaires global de 6,4 milliards d'euros, dont 5 milliards générés par les maisons, elles dominent largement le secteur, notamment à l'exportation, où elles réalisent 86 % des expéditions et 90 % des revenus liés. Les États-Unis se positionnent comme leur premier marché international, absorbant 26,9 millions de bouteilles suivis par le Royaume-Uni et le Japon.

Les maisons de champagne se distinguent nettement des vigneron indépendants par leur envergure, leur rôle et leurs stratégies. Là où les vigneron, souvent propriétaires-récoltants, se concentrent sur une production artisanale et limitée, les maisons travaillent à grande échelle, s'approvisionnant auprès de milliers de vigneron pour garantir la constance et le volume de leurs cuvées. Cela leur permet de développer des marques mondiales et d'investir massivement dans le marketing, les partenariats prestigieux et l'innovation. En revanche, les vigneron indépendants séduisent par leur ancrage local et leur capacité à produire des champagnes singuliers, souvent en petites quantités, mettant en avant la diversité de leurs terroirs. Cette complémentarité enrichit le paysage champenois, où authenticité et excellence coexistent.

Même en période de baisse des ventes, les grandes maisons maintiennent leur rentabilité en augmentant le prix de leurs bouteilles, une stratégie qui reflète leur position de force et la fidélité de leur clientèle. Au-delà de leur rôle économique, elles incarnent un art de vivre, associant patrimoine et innovation pour faire du champagne non seulement un produit de luxe, mais aussi un ambassadeur culturel de la France dans le monde entier.

Il va de soi que, s'agissant de Mywinebox, bien que nous reconnaissons le rôle primordial de ces grandes maisons pour l'ensemble de la région, nous privilégions toujours le travail des petites structures. Ces dernières permettent de révéler toute la richesse et la diversité des terroirs, ainsi que les spécificités des conditions climatiques, plutôt qu'un goût standardisé, comparable à celui d'un "Big Mac".

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