

UN ÉTÉ DANS LES VIGNES



SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- Floraison & Nouaison
- Palissage

COMMENT DÉGUSTER SON VIN EN ÉTÉ ?

LE SAVIEZ-VOUS ? *UN VIN ROND C'EST QUOI ?*

ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE

NOS RÉSEAUX SOCIAUX

ACTUALITÉS

À la fin du mois de mai et début du mois de juin, nous avons procédé au palissage. Cette technique vise à soutenir la vigne en maintenant en hauteur les jeunes plants de vignes sur des fils de fer. Le palissage rentre dans notre **démarche écologique et durable** puisque c'est une méthode préventive permettant d'éviter de manière naturelle tout risques phytosanitaires (maladies, ravageurs...).

Cette technique a d'autres avantages : elle permet une bonne exposition du soleil et une bonne aération pour les futurs raisins. En ce faisant, ces derniers bénéficieront d'une meilleure maturation.

De plus, en maintenant en hauteur les plants, on évite leur détérioration ou leur potentielle casse. L'entretien du vignoble se retrouvera ainsi facilité et notamment pour le labour.



En ce début de mois de juillet, nos vignes ont vu apparaître les premiers grains de raisin. Nous espérons que le temps de cet été soit idéal pour permettre leur bon développement. Pour arriver à cette étape, nous vous l'avons expliqué le mois dernier, la floraison a eu lieu au mois de juin et par la suite la nouaison.

Le bon déroulement de la floraison est synonyme de bonnes vendanges. En effet, si elle se passe bien, elle permettra par la suite une bonne nouaison. La nouaison se caractérise par une autofécondation : les étamines de la fleur vont libérer du pollen qui viendra se déposer sur le pistil. Cela engendrera l'apparition des futures grappes.

Dans notre cas, le temps a été propice à une bonne floraison malgré de petites intempéries au début du mois de juin.



COMMENT DÉGUSTER SON VIN EN ÉTÉ

Depuis le Lundi 21 Juin, nous sommes passé au cycle d'été et ce dernier promet d'être chaud et sec. Les températures augmentent et l'idée de boire un verre de vin bien frais peut vite apparaître.

Dans cette section nous vous expliquerons comment conserver une température adéquate pour vos vins en fonction de leur type malgré une forte chaleur d'été. Nous vous apprendrons aussi avec quels vins mariés vos plats de soirées d'été en famille ou entre amis afin de les épater !

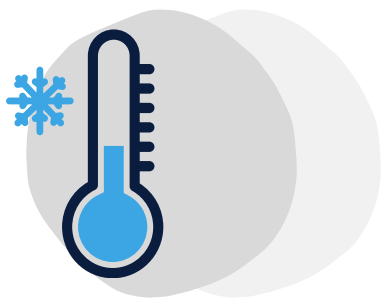


Un jour de forte chaleur, privilégiez une conservation de vos bouteilles au réfrigérateur plutôt que dans une cave avant un repas.

En effet, le vin mettra plus de temps à se réchauffer et donc vous pourrez déguster un vin à une température idéale. Bien évidemment, ne le laissez pas trop longtemps au réfrigérateur car les arômes s'atténuent si le vin est trop froid.



Pour un vin rouge, la température idéale de consommation est vers les 15°C. Si l'option du réfrigérateur ne vous plaît pas, pensez aussi au congélateur ! Pour un léger vin rouge, tel qu'Origine, laissez-le 10 minutes dedans. Pour un vin plus charpenté, tel qu'Horizon ou Euphorie, 5 minutes devraient suffire.



Si vous devez transporter une bouteille en dehors de votre maison ou pour un pique-nique pensez aux housses isothermes : mettez-les au congélateur avant utilisation !

En consommant de l'alcool, évitez les longues expositions en plein soleil.



Pour un rosé ou un blanc, vous pouvez les laisser plus librement au réfrigérateur du fait qu'ils se consomment plus frais que le vin rouge. Mais pour obtenir la température parfaite, sortez les 10 à 20 min avant leur consommation et mettez-les dans des seaux à glaçons.



Vous avez un barbecue de prévu ? Privilégiez un vin rouge léger faible en tanin. Origine sera parfait dans cette occasion. Ses notes de fruits rouges et sa légèreté seront très appréciées par vos convives. Si vous mangez des plats en sauces, vous pouvez opter pour un vin plus charpenté, tel qu'Euphorie ou Horizon. Dans ce cas, privilégiez leur consommation un soir d'été quand il fera plus frais.

Vous comptez manger du poisson ou des fruits de mer ? Le vin blanc sera votre meilleur ami ! Notre vin A Fortiori dispose de notes de fleurs blanches et d'amandes qui se marieront parfaitement avec vos plats des mers !

Pour un simple apéritif, un rosé plutôt rond, léger et fruité est souvent très apprécié même si un blanc frais est aussi la parfaite occasion ! Que vous choisissiez un blanc, un rouge ou un rosé, assurez-vous qu'il ne se réchauffe pas et pensez toujours à l'aérer avant consommation.

Vous êtes maintenant prêt pour vos belles soirées d'été seul, entre amis ou en famille !

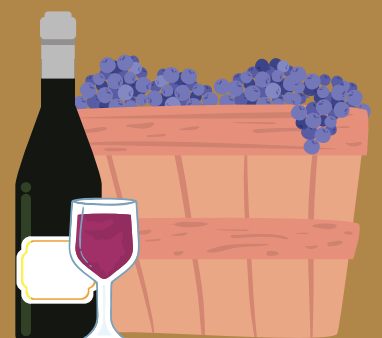
LE SAVIEZ-VOUS ?

QU'EST-CE QU'UN VIN ROND OU « SPHÉRIQUE » ?

**Vous avez déjà sûrement entendu que le vin était rond ?
Mais savez-vous ce que cela signifie réellement ?**

Un vin rond est un vin facile et agréable à boire, qui est faible en tanin et en acidité. C'est un vin ayant néanmoins de la matière puisqu'il enrobera votre bouche. C'est comme s'il formait un cercle ou une boule délicatement sur votre palais. Il s'opposera ainsi à un vin plus râpeux. De plus, le vin s'arrondit également avec le temps car ses tanins s'assouplissent.

Le cépage du Carignan offre généralement des vins ronds et fruités. C'est en partie l'une des raisons de la sélection de ce cépage dans nos différentes cuvées.



Beaucoup d'entre vous se demande quels sont les avantages d'un vin passant en fût de chêne. En effet, le goût légèrement charpenté n'est pas le seul intérêt. D'autres points sont à mettre en avant lorsqu'un vin reste plusieurs mois en fût. Aujourd'hui, deux de nos cuvées sont élevées en fûts de chêne avant d'être commercialisées, ce sont Euphorie et Horizon.

Dans un premier temps, les arômes du vin seront décuplés. En effet, lorsque le fût est fabriqué, il fait l'objet d'un échauffement. C'est cette chauffe du fût qui permet de diffuser différents arômes dans le vin : ce sont des arômes boisés, vanillés, de cannelle ou de manière plus générale, fumés.

Dans un second temps, les tanins seront affinés. En effet, les tanins initiaux du vin vont se mélanger avec les tanins issus du chêne et créer une nouvelle structure au vin. On pourrait penser que le vin devient donc deux fois plus tannique, or ce n'est pas le cas. Le vin sera plus souple, fin et rond. Son côté acerbe en bouche sera ainsi diminué.

Également, des micro-aérations apparaissent lors du passage en fût de chêne. Ces petites oxygénations vont rendre le vin plus complexe, structuré et même plus gras.

Au final, la façon dont le fût affecte le vin dépend de différentes choses : son âge, son chauffage, les cépages du vin... Par exemple, des fûts neufs auront plus d'impact sur un vin en apportant plus d'arôme. À l'inverse, les fûts plus anciens auront une plus faible influence en matière de saveur.

C'est ainsi qu'Horizon fait l'objet d'un repos à la fois en fût neuf et en fût plus ancien par la suite. Cela permet de créer une parfaite harmonie et d'éviter un goût boisé trop prononcé.



ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE

Pourquoi le chêne ?

On parle communément de fûts en chêne, mais pourquoi n'utilise-t-on pas d'autres sortes de bois pour la fabrication des fûts ?

Évidemment, d'autres bois tels que le châtaignier ont été testés pour conserver le vin. Cependant aucun d'entre eux n'apporte les mêmes effets que le chêne, et notamment le chêne français.

Ce dernier apporte des arômes vanillés ou encore épicés, ce qui le distingue du chêne américain qui, quant à lui, apporte des notes de chocolat et caramel. Enfin, les vins passant en fût de chêne offrent des potentiels de garde plus long et dans de meilleures conditions.

Avec un fût en chêne, pour un vin rouge, ce sont des notes épicées qui se développent et la structure s'améliore.

Pour un vin blanc, ce sont des arômes de noix et de beurre qui se font ressentir.

Ainsi, nous recherchons constamment le meilleur équilibre possible afin d'avoir un bois lissé offrant de belles notes toastés, cocos et vanillés tout en préservant l'identité de notre beau terroir.

Notre démarche dans l'agriculture biologique est l'une des valeurs principales de notre domaine. Mais ce mois-ci, nous tenions aussi à mettre en avant nos valeurs d'entreprise familiale à travers cette section.



LA PHOTO DU MOIS



Pour la photo de ce mois-ci, nous souhaitons mettre en avant Cyrille et ses ambitions lors de la reprise du domaine. Il a souhaité, accompagné de son frère Xavier et de sa belle-soeur Judith, créer une entreprise familiale reposant sur de réelles valeurs et une réelle éthique que ce soit dans le travail ou dans les relations entre tous.

Ce statut familial permet de vous garantir que nous travaillons dans le respect d'une pluralité de valeurs : la solidarité, l'entraide, la confiance et surtout dans le respect de chacun. Tous les membres de l'équipe se soutiennent les uns les autres et c'est ce qui permet de pouvoir vous proposer des vins qualitatifs.

Nous souhaitons faire prospérer ces valeurs et notre travail pour les prochaines générations. Le sentiment de confiance mutuelle est la base de notre domaine et c'est ce qui permet de favoriser notre développement.

CONTACTEZ
NOUS

Nos
Réseaux
Sociaux
Mail
Téléphone
Site Internet



a.lebard@domainedestroisorris.com

06 72 01 96 70

<https://www.domainedestroisorris.fr>