CORBIÈRES CARTE BLANCHE

2019 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Producteur : St-Jean de la Gineste
Couleur : Rouge

Appellation : Corbières
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Dominique & Marie-Hélène BAcave
Encépagement : Carignan (50%), Mourvèdre (30%) et Syrah (20%)

Aspect visuel : couleur d'une grande intensité
Aspect gustatif : charnu et puissant, généreux et charpenté
Aspect olfactif : très épicé avec des notes animales

Conservation : 5 à 6 ans

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2020

Une pierre qui chauffe et un grillon qui chante sous un soleil de plomb arrachant aux herbes aromatiques leurs dernières huiles essentielles. Voilà pour le contexte. Pour le reste, un rouge de corps, extraordinaire de fraîcheur, très pur sur le plan saveurs, avec son fruité profond, simple mais épicé, le tout habilement cadré. Voilà la vérité.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/588766/billet-vins-l-alto-adige-la-bonne-altitude

Nadia Fournier, L'Actualité, Oct 2020

En goûtant ce 2019, une foule de plats de viande braisée me venaient en tête pour l'accompagner. Ça tombe bien, c'est la saison! Daube provençale, onglet de bœuf braisé au cacao et à la bière noire, tajine de chevreau aux pruneaux, ragoût de champignons sauvages et polenta, pour les végétariens... Tout dans ce vin appelle une cuisine d'automne riche et réconfortante.
Dominique et Marie-Hélène Bacave sont établis près de Narbonne, dans la zone des Corbières.
L'assemblage de leur Carte Blanche repose sur une forte proportion de carignan (50%), qui donne un vin très accessible, à la fois dense et juteux, gorgé du bon goût de fruits noirs, de petits fruits rouges, de chocolat noir et de réglisse. Avec une finale digeste et savoureuse, aux accents d'épices et de fines herbes séchées. Bonne longueur et excellent rapport qualité-prix. Il a vraiment tout pour se faire aimer !

Santé!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-du-sud-pour-la-cuisine-dautomne/

Véronique Rivest, La Presse, Feb 2020

Chaque année, ce vin impressionne. Sans tambour ni trompette, Marie-Hélène Bacave élabore des vins francs et authentiques, d'un excellent rapport qualité-prix. Élaboré à majorité avec du carignan, complété de mourvèdre et de syrah, il offre un nez complexe de fruits noirs et rouges bien mûrs, d'anis et de garrigue, avec des notes animales. La bouche est riche et dense, tout en faisant preuve de fraîcheur et d'éclat, avec des tanins modérés, mûrs et fermes. Savoureux, appétissant et très complet, il sera délicieux avec des viandes braisées, un gigot d'agneau et des saucisses grillées.
Garde de 4 à 6 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/202002/21/01-5261885-les-vins-de-la-semaine-limportance-de-la-bonne-temperature.php