SAINT-CHINIAN CLASSIC ROUGE

2022 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine de La Madura
SAQ (CCNP) : 10682615
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 24.50 $

Appellation : Saint-Chinian
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Nadia et Cyril Bourgne
Géologie du sol : Argilo-calcaire, sauf pour le Grenache (schistes).
Encépagement : Grenache (49%), Carignan (21%), Mourvèdre (18%) et Syrah (12%)

Vinification : Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines. Non collé, non filtré.
Élevage : Cuves béton sur lies.

Accord vin et mets : Ce vin pourra accompagner des plats méditerranéens à base de tapenade noire, de légumes confits (tel qu'un tian de légumes) mais aussi des côtelettes d'agneau aux herbes ou des plats familiaux tels qu'un hachis Parmentier ou un petit salé aux lentilles. Il s'exprimera au mieux en hiver à une température de service entre 17 et 18°C et en été un peu plus frais, entre 15 et 17°C.

Le domaine :

Tous deux originaires du Languedoc, Cyril et Nadia quittent Bordeaux en 1999 en acquérant à Saint-Chinian le domaine La Madura, petit vignoble constitué d'une mosaïque de parcelles, autant par sa diversité de cépages, de sols, d'altitudes et de microclimats qui constitue un atout important du domaine, permettant d'y produire une large palette de vins dont la complémentarité afin d'assembler des cuvées équilibrées. Tout cela, ainsi que la biodiversité et les sols vivants, travaillés par l'ancien propriétaire dans une approche paysanne, les ont convaincus du grand potentiel des terroirs de La Madura.

Revue de presse :

Veronique Rivest, La Presse, Oct 2024

Présente depuis de nombreuses années sur notre marché, la cuvée Classic du Domaine La Madura a toujours été d'un bon rapport qualité-prix. Et contrairement à de nombreux vins, son prix a à peine

augmenté au cours des dernières années. Assemblage de grenache, carignan, mourvèdre et syrah, elle offre une expression juste de son terroir de Saint-Chinian. Sa couleur est profonde, tout comme sa palette d'arômes, avec des notes de fruits noirs et de cerise, de terre, d'épices et de garrigue. La bouche est dense, ferme, mais fait aussi preuve de beaucoup d'éclat et de fraîcheur avec des tanins modérés, assez souples. Une pointe animale ajoute un caractère un peu sauvage et en fait un partenaire de choix pour du gibier, des viandes braisées, un confit de canard ou des soupes réconfortantes comme la sagamité.
Garde : de 2 à 3 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-10-05/action-de-grace/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

Le terroir de Saint-Chinian est certes solaire, mais cette appellation du Languedoc comporte aussi plusieurs zones d'altitude, où les raisins peuvent mûrir un peu plus lentement, tout en préservant une saine acidité. Le vignoble de Nadia et Cyril Bourgne est certifié bio depuis 2021, mais le couple vigneron était inscrit depuis des décennies dans une démarche respectueuse de l'environnement. Leur Classic 2021 (carignan, grenache, mourvèdre et syrah) est mis en bouteille sans collage ni filtration. Le grain est suave et séduisant, les saveurs de fruits noirs, d'herbes et de cacao sont pleines, généreuses et empreintes d'une certaine sobriété, aussi. Délicieusement élégant. Un classique.

https://www.journaldemontreal.com/2024/04/05/cinq-vins-solaires-a-boire-en-ce-week-end-declipse

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Aug 2023

Cépages: 39% Carignan, 30% Grenache, 16% Mourvèdre, 15% Syrah
Code #: 10682615
[...]
Alcool: 14%
Sucre: 1,9 g/litre
Servir: 16-17° C
Carafe: 20-30 min.
À boire: 2023-2026
Provenance: échantillon reçu
Vers la fin de 1998, Cyril et Nadia Bourgne quitte la région de Bordeaux pour le Languedoc d'où ils viennent, ayant acheté le Domaine de La Madura, dans l'appellation Saint-Chinian.
Après l'obtention de son diplôme en œnologie et ampélologie, Cyril a travaillé pour deux producteurs bordelais renommés, soit Lynch-Bages et Fieuzal.
Ce domaine possède un vignoble constitué de nombreuses parcelles disséminées autour de la commune de Saint-Chinian, offrant une grande diversité de types de sols, de microclimats et d'altitude (de 150 à 300 mètres).
Les vignes âgées en moyenne de 30 ans sont plantées à des densités variant entre 4,400 et 5,000 pieds à l'hectare. Ayant la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3, on pratique la culture agroécologique.
L'ensemble des parcelles totalise 13,5 hectares, soit 12 hectares en rouge et 1,5 hectare en blanc. Les principaux cépages cultivés sont le Grenache, le Carignan, la Syrah et le Mourvèdre pour les cépages noirs, ainsi que le Sauvignon blanc et le Piquepoul blanc pour les cépages blancs.
Le répertoire de la maison s'en tient très sagement à 5 cuvées, soit 3 vins rouges et 2 vins blancs.

La cuvée Classic mentionnée en rubrique utilise les 4 cépages noirs du vignoble, avec une prédominance pour le Carignan. Ces cépages poussent sur des sols argilo-calcaires, sauf pour le Grenache qui est issu de sols de schistes.
Après les vendanges manuelles, l'éraflage et le foulage, on procède à une vinification en cuves inox d'une durée de 4 à 6 semaines, puis à un élevage d'un an en barriques de second usage. Le vin n'est ni collé, ni filtré avant l'embouteillage.
INVENTAIRE: au 19 août 2023, dans 88 succursales du Québec.
[Accord met et vin]
Jarret d'agneau braisé
Notes de dégustation:
Alors que les vins d'appellation Saint-Chinian ont souvent la Syrah comme cépage dominant, celui-ci donne une place de choix au Carignan.
Il en résulte un vin à la robe rubis violacé, propageant des notes florales et des parfums évoquant les fruits rouges et noirs dont la cerise et la mûre principalement, ennoblis par des arômes de fines herbes sauvages, d'une pointe de réglisse et d'épices douces. On perçoit en bouche une texture équilibrée et veloutée, livrant de profondes flaveurs de fruits mûrs. Mais ne vous trompez pas, car il s'agit d'un vin généreux, passablement concentré et légèrement corsé, ce qui explique sa finale persistante.
Afin d'assagir quelque peu ce vin et d'en profiter au maximum dès le premier verre, un passage en carafe est recommandé. Ne pas servir trop chaud également. Vous aurez alors beaucoup de vin pour le prix!
Ce vin sera davantage mis en valeur en présence de viandes goûteuses et bien assaisonnées, ainsi qu'avec des fromages moyennement relevés.
[Accords met et vin]
Macreuse de bœuf en sauce riche
Le Douanier
Fromagerie Fritz Kaiser

https://clubdgv.blogspot.com/2023/08/classic-domaine-la-madura-saint-chinian.html

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2022

Dans le Languedoc, sur l'appellation Saint-Chinian, les vins de La Madura ont la particularité de provenir de sols vivants et d'une mosaïque de parcelles composées de sols argilo-calcaires, de grès et de schistes, pour le grenache qui prend la majorité des parts de l'assemblage, suivi du carignan, de la syrah et du mourvèdre. L'équilibre de l'ensemble en fait un vin bien juteux, ensoleillé et généreux qui correspond exactement au type de vin rouge que l'on souhaite pour accompagner les mets épicés. Un vin puissant avec de la fraîcheur et des tannins fins, moyennement corsé, à servir entre 17 et 18°C.

https://www.latribune.ca/2022/09/01/le-bon-vin-pour-les-mets-epices-fd687d97956931f5e50e1efd363ac204

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Apr 2022

Si vous me lisez souvent, vous aurez constaté que j'aime beaucoup les Saint-Chinian. Quand ils sont bien faits, ils nous donnent un fruité généreux, des tanins costauds et s'affirment avec un côté racé. J'aime beaucoup celui-ci. Il a un je-ne-sais-quoi d'authentique qui se dévoile à chaque gorgée. J'ai lu que le couple de vignerons du domaine a acheté ce petit vignoble à Saint-Chinian, séduits par la mosaïque de parcelles qu'il représente et qui donne une diversité étonnante de cépages, de sols, d'altitudes et de microclimats permettant de produire un éventail de vins très différents. De plus, quand ils ont appris que l'ancien

propriétaire travaillait dans un grand respect de la nature, cultivant la biodiversité sur sa terre, ça les a touchés. Ils ont donc continué dans cet esprit pour produire des vins qui se définissent par des notes de garrigue, d'épices, de fruits noirs et denses, d'eucalyptus, ainsi que des accents boisés. Je vous conseille toutefois de décanter ce vin costaud une heure dans une carafe pour en assouplir les tanins et ensuite, de le déguster avec une viande forte: de l'agneau rôti, des saucisses de Toulouse grillées ou du gibier. Vous allez adorer!
Vin rouge, 750 ml
France, Languedoc-Roussillon
Code SAQ: 10682615
Prix: 20,00$

https://journalmetro.com/explorez/2800617/vins-et-plaisirs-poisson-davril-non-plutot-boissons-davril/

Michelle Bouffard, Magazine VÉRO, Mar 2022

Le soleil abondant de Saint-Chinian, dans le Languedoc, de même que ses sols schisteux et argilocalcaires et ses vignes plantées sur les coteaux donnent des vins typés, élégants et concentrés. Composé majoritairement de grenache et de carignan, avec une touche de syrah et de mourvèdre, cet assemblage puissant mais sans lourdeur offre un joli profil aromatique de garrigue, de violette, de réglisse noire et de mûres. Un délice avec le tagine d'agneau ou le cassoulet. Domaine La Madura, Saint-Chinian Classic 2019, France, 20$.

https://veroniquecloutier.com/vins/vins-5-rouges-pour-lhiver

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Sep 2021

Year after year, one of my go-to reds. This is very much like a Côtes du Rhône, but with a touch more torque and complexity. Floral and fruit-driven aromatics are nuanced, with violets, rosemary and lots of juicy red fruits. The texture is silky, with finessed tannins that coat your mouth. The finish is so, so juicy. It's a great combo of easy drinking and complexity. If you have never tried this wine, do it.
Grape varieties: carignan, grenache, syrah, mourvèdre.
Residual sugar: 2.2 g/L.
Serve at: 16 C.
Drink now-2023.
Food pairing ideas: beef stews, white meat roasts with herbs.

https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-sept-24-2021

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****
Madura est l'un des piliers de Saint-Chinian. La propriété de Nadia et Cyril Bourgne est certifiée Haute Valeur Environnementale, un label qui gagne en popularité en France et qui tient compte, entre autres, de l'ensemble des pratiques agricoles et de la biodiversité des lieux. La cuvée Classic provient de différentes parcelles sur des sols de schiste, d'argilo-calcaire et de grès; la mise en bouteille se fait sans collage ni filtration. Autant de détails qui, en 2018, ont donné un vin plein, qui enveloppe les papilles d'une matière irrésistiblement veloutée, bourrée de goûts de fruits, de fleurs, d'olive noire et d'aromates. Longueur et profondeur incroyables pour 20$.

Amélie Lapointe, Magazine Saison, Feb 2020

Voici un vin qui a du sex-appeal! Un Saint-Chinian à la robe sombre soutenue, qui sait séduire par ses saveurs bien mûres, sa texture veloutée et sa douce acidité, à la bouche souple qui se prolonge en finale, et qui se marie à merveille avec de nombreux mets de type méditerranéen. Un vin qui a de la personnalité et un joli caractère, avec des parfums de garrigue et d'herbes sèches, des épices chaleureuses et des fruits mûris à point...
C'est la création de Nadia et Cyril Bourgne qui cultivent ce vignoble de coteaux dans le respect de la nature depuis plus de 20 ans. Ils ont toujours eu le soucis du protocole, de leur sol, de la faune auxiliaire et du bilan carbone, ce qui leur vaut la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) qui correspond au niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles en France.
Leur vignoble mosaïque, qui profite d'une multiplicité de terroirs avec des sols, des reliefs (variations de 150 à 300 mètres) et des microclimats diversifiés, permet d'étaler les vendanges et de cueillir les raisins à bonne maturité, sans stress. Les raisins profitent ensuite d'une vinification traditionnelle, avec un élevage en cuves et en barrique (pour la syrah et le mourvèdre). Le couple procède finalement à un assemblage méticuleux qui donne cet excellent vin qu'on aimera avoir à la maison, prêt à ouvrir en toute occasion.

https://www.magazinesaison.com/rezinselection-3vinsrougesfrancais