VENTOUX SUR LE FIL

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vins de Thomas
SAQ (CCNP) : 14086634
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 24.75 $

Appellation : Ventoux
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Géologie du sol : Sols en partie profonds et fertiles, très calcaire
Encépagement : Grenache (50%), Cinsault (40%) et Syrah (10%)

Vinification : Vinification sans aucun ajout de produit œnologique. Une partie en macération carbonique encuvée à froid pour garder le fruit. Une petite partie, en pressurage direct pour la digestibilité. Une partie en macération traditionnelle courte sur les plus beaux terroirs pour garder ce caractère si particulier. Sans souffre

Aspect visuel : Robe très claire qui peut surprendre.
Aspect gustatif : La bouche est souple et fraîche.
Aspect olfactif : Le nez est élégant avec des arômes de petits fruits forestiers.

Le domaine :

Cette cuvée est l'expression fine et très digeste d'un terroir de gravier d'altitude.
C'est un vin rouge très clair et très peu tannique. Un vin d'apéritif, de fête, très glou-glou mais avec une finale longue et expressive.

Revue de presse :

François Bisson, Frank Boit Quoi ?, Feb 2024

3e génération du vignoble, Thomas est née à quelques kilomètres de celui-ci, sous la base du mont Ventoux. Il prêche la polyculture en plantant des oliviers et des pêchers. Il fait même jouer de la musique à ses vignes! Cette cuvée saura vous rafraîchir! Mélange de macération carbonique pour la légèreté et de macération à froid en cuve de béton pour la fraîcheur, le fruit de la grenache ressort super bien! Un vin avec un taux impressionnant quasi nul de sulfites. Easy-buy!

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=3f73dbf056

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Sur le Fil 2019, Les vins de Thomas, Ventoux, Rhône, France. De resplendissants grenaches noirs, du tonus pour les porter, du souffle pour les émanciper, sur le fil, sans trop forcer la note. Tout y est. Expression nette, enjouée, parfumée, d'un naturel désarmant, là où fluidité et sapidité s'entendent, sur une bouche qui file sans encombrer. Jamais le vin de cette appellation ne m'a semblé aussi fraternel. Voilà qui a son importance par les temps qui courent, mais sans savoir… où.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/593801/billet-vins-sangiovese-et-spaghetti-a-la-viande-le-duo-imbattable

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2021

Du grenache en majorité avec une touche de syrah, le tout dans un ensemble très glouglou. Des parfums aguicheurs de prune, de cerise confite et de violette. En bouche, le fruit paraît nourri, mûr donnant une matière sapide et gouleyante à l'image d'un beaujolais de qualité. Bonne allonge en finale avec des notes finement épicées. Un régal à servir plus frais que trop chaud (autour de 14-15 °C).

https://www.journaldemontreal.com/2021/01/09/du-bio-pour-commencer-lannee-en-beaute