

BAROQUES

Domaine Maby, 2017



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Une pure gourmandise et un de mes plus gros coups de cœur de l'année ! Le domaine Maby nous prouve encore une fois sa grande maîtrise avec ce vin de très haute volée, en toute simplicité ! Il développe des notes intenses de myrtille, de framboise et de groseille, mais également de poivre. En bouche, ce vin est parfaitement équilibré et persistant. Il témoigne du perfectionnisme du vigneron, Richard Maby, bien connu des amateurs des vins du Rhône !

TERROIR

Le Pont du Gard, monument romain datant du I^{er} siècle, a donné son nom à ce territoire viticole composé de 19 communes, allant de Bagnols-sur-Cèze à Sommière, en passant par Nîmes. Le terroir est composé d'une très grande diversité de calcaires qui donnent aux vins de cette IGP une véritable identité ! Les vignes issues de ce territoire bénéficient d'un climat méditerranéen chaud et sec produisant des vins puissants, à l'aromatique ample et élégante.

CÉPAGES

Ce vin est composé de syrah et de cinsault. La syrah donne des vins à la robe soutenue et aux arômes complexes

d'épices. Elle apporte également une jolie trame tanique et produit des vins aptes au vieillissement. Le cinsault apporte des notes fruitées, digestes et fraîches qui donnent de la gourmandise aux vins.



50% CINSAULT
50% SYRAH

MILLÉSIME

La météo a décidé de préserver les vigneron rhodaniens en 2017. Malgré un printemps frisquet, les raisins ont développé pleinement leurs arômes grâce à un été chaud et sec. Le gel printanier a malheureusement limité la production, ce millésime très qualitatif va donc se raréfier assez rapidement !

UN VIN, UN DOMAINE



Richard représente la quatrième génération de la famille Maby sur cette propriété viticole familiale. Suite à des études de sciences politiques, il décide finalement de se ranger à la passion familiale et reprend le domaine Maby. Richard chamboule les méthodes traditionnelles : il réalise une cartographie parcellaire du vignoble pour mieux exprimer les particularités de son terroir et se convertit à l'agriculture durable. Sans doute grâce à sa passion pour la musique, il cultive et vinifie en chef d'orchestre des vins d'émotion.



TEMPÉRATURE :
entre 15°C et 17°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2021

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges, épices

ARÔMES :



Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Caviar d'aubergines
- Quasi de veau de sept heures et tagliatelles fraîches
- Reblochon
- Panna cotta de fruits rouges

