

CÔTES-DU-RHÔNE

# MMOUSSET

Domaine Guy Mousset, 2018



Rachetez une caisse  
sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée



Les Côtes-du-Rhône ont la cote, sans mauvais jeu de mot ! Et si l'association du grenache et de la syrah plaît tant aux amateurs de vins du Rhône, je trouve que ce vin du Domaine Guy Mousset se distingue des autres grâce à sa concentration aromatique. Une explosion de fruits rouges, de garrigue et d'épices. Un de mes incontournables de la région.

## TERROIR

Le vignoble du Domaine Guy Mousset se situe sur un sol de galets ronds, laissés par le fleuve il y a des milliers d'années. Ces galets, chauffés par le soleil tout au long de la journée, restituent cette chaleur à la vigne une fois la nuit tombée. Ce phénomène permet une maturation des raisins 24h/24, et confère aux vins du domaine toute leur puissance.

## CÉPAGES

Le grenache est le cépage emblématique du sud de la France. Très puissant et rond, il dégage des arômes de fraise, de confiture de fruits rouges ou encore de garrigue. Il se marie particulièrement bien à la syrah puisqu'elle lui

apporte tout ce qu'il n'a pas : de la structure et de l'acidité. Ce sont deux cépages très complémentaires !



80% GRENACHE  
20% SYRAH

## MILLÉSIME

Le millésime 2018 a fait le bonheur des vignerons du Rhône. Le mois de septembre doux et l'ensoleillement quotidien ont permis aux raisins de mûrir progressivement, sans accros. En balayant la vallée, le mistral a assaini les vignobles, empêchant ainsi l'humidité de s'installer. En effet, c'est l'humidité qui est responsable des maladies de la vigne comme par exemple, le mildiou.

## UN VIN, UN DOMAINE



Olivier et Franck Mousset représentent la quatrième génération du Domaine Guy Mousset. Depuis toujours, les vins du domaine se distinguent par leur concentration grâce à la distance importante qui sépare les pieds dans la vigne. Grâce à cet espacement, les vignes ne se battent pas pour capter les nutriments du sol. Les raisins mûrissent mieux et synthétisent plus d'arômes. C'est ce qu'on appelle dans le milieu du vin "des faibles rendements" !



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir juste avant  
de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2022

### 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 :**



griotte



prune



mûre



poivre



réglisse



### 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

- Bruschetta de tapenade aux anchois
- Côte d'agneau grillée et sa polenta
- Fromage persillé de Vacqueyras
- Tarte aux mendiants

