

SCHISTES BRUNS

Mas de la Dona 2018



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée

Quel coup de cœur pour ce vin du Mas de la Dona, domaine que nous suivons depuis le millésime 2014 ! Ce vin démontre ce que le Roussillon peut exprimer de mieux : son nez exhale des arômes de liqueur de mûre, en bouche ses tanins sont doux comme de la soie, et sa minéralité charme. Un vrai vin de soleil comme je les aime, qui vous apportera à coup sûr un joli moment de dégustation cet été.



TERROIR

À l'image du nom de la cuvée, les sols des parcelles de vignes qui ont servi à l'élaboration de ce vin sont schisteux. Le schiste est une roche friable aux aspects feuilletés. Cette fragilité permet aux racines d'aisément briser la roche pour pénétrer à plus de 6 mètres de profondeur. Ainsi, la surface de contact avec le sol est plus importante et permet de capter un maximum de nutriments. Les vins qui en résultent sont fins, élégants et dotés d'une belle minéralité.

CÉPAGES

Cette cuvée est composée de trois cépages emblématiques du Roussillon : la syrah, le grenache et le carignan. Leurs caractéristiques complémentaires permettent de facilement

les assembler. Alors que le carignan et la syrah apportent de l'opulence et des tanins, le grenache, très aromatique, développe de délicieux arômes de fruits noirs et de cacao.



40% SYRAH
30% GRENACHE
30% CARIGNAN

MILLÉSIME

Le millésime 2018 avait pourtant mal commencé dans le Roussillon avec un printemps très humide, donc porteur de maladies. Certains vigneron ont notamment été touchés par le mildiou impactant drastiquement les volumes de raisins récoltés. Cependant l'été chaud et sec a parfaitement fait mûrir les raisins. Un millésime peu quantitatif, mais de très bonne qualité : les jus sont concentrés et très aromatiques !

UN VIN, UN DOMAINE



Le Mas de la Dona a été classé dès 1988 parmi les meilleurs crus du Languedoc-Roussillon mais sa renommée est plus ancienne encore. En établissant le cadastre, les officiers de l'empire napoléonien découvrirent ce petit vignoble et tombèrent amoureux de la beauté du paysage, de la qualité du vin et de la propriété. Ils baptisèrent donc le domaine Mas de la Dona («Mas de la femme» en catalan).



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir 1 heure
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2023

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, épices, empyreumatique

ARÔMES :



Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liqueux

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

- Carpaccio de bœuf au parmesan
- Macaronade de thon rouge
- Pérail
- Mousse au chocolat et aux noisettes



voir la
recette de
notre chef
en page 7