Domaine Laurent Charvin - Côtes-du-Rhône - 2024 - rouge

Pour son Côtes-du-Rhône, Laurent Charvin reste parfaitement fidèle aux principes qui ont fait le succès de son Châteauneuf-du-Pape, à commencer par la prééminence du grenache noir qui compte ici pour 80% environ de l'assemblage. Le cépage-phare du Domaine est assemblé avec un peu de syrah, de mourvèdre et un soupçon de carignan noir.

Toujours convaincu que c'est bien la diversité des terroirs, de leur apport spécifique, qui font l'équilibre et la complexité du vin, là aussi, Laurent n'a pas cédé à la mode des cuvées parcellaires : se rertouvent ainsi assemblés dans le vin des raisins issus de nombreuses parcelles, représentant le kaléidoscope de sols et d'exposition, tantôt au couchant, tantôt plus au Nord, entre argilo-calcaires, safres et galets roulés.

Côté vinification, il reste fidèle à une cuvaison en grappes entières suivi d'un élevage en cuve béton, le meilleur contenant selon lui pour éviter l'oxydation du grenache, à laquelle le cépage est très sensible.

Conçu comme un « petit » Châteauneuf-du-Pape, le vin possède un éclat fruité particulièrement friand mais aussi une qualité de structure et d'équilibre permettant d'envisager une garde de 7 ou 8 ans voire davantage. Derrière une robe brillante, aux reflets rubis intense, le nez, très engageant, s'ouvre sur des arômes de fraise bien mûre, qui s'écrase un peu entre les doigts au moment de la cueillir. Viennent ensuite des parfums de jus de myrtille, de gelée de cassis. On est au cœur de l'été, mais l'atmosphère est rafraîchie par une douce brise qui apportent quelques notes végétales et subtilement mentholées.

L'équilibre de bouche est remarquable. La gourmandise du jus, à la fois ample, séveux, est renforcée par une structure tannique bien présente, mais fine et parfaitement intégrée, pour une sensation très agréable sur la langue, entre velours et petite touche acidulée. Tout au long de la dégustation, c'est bien la fraîcheur qui fait tout l'intérêt de ce vin : de l'attaque à la finale, la trame à la fois mûre et acidulée fait saliver. La sapidité est au rendez-vous.

La rétro-olfaction, confirme le bouquet de fruits rouges, les notes mentholées et une pointe d'épices. La finale est longue, toujours sur la fraise mûre relevée de fins amers poivrés et réglissés qui renforcent encore la sensation de fraîcheur et d'énergie.

Après une bonne aération, il vous régalera sur des cailles farcies aux raisins, un civet de lapin ou de lièvre ou un tajine d'agneau aux pruneaux

et amandes.

Domaine Laurent Charvin - Côtes-du-Rhône - 2024 - rouge

Dégustation et accords

Robe : une robe brillante, aux reflets rubis intense

Nez : Des arômes de fraise bien mûre. Viennent ensuite des parfums de jus de myrtille, de gelée de cassis. On est au cœur de l'été, mais l'atmosphère est rafraîchie par une douce brise qui apportent quelques notes végétales et subtilement mentholées.

Bouche : Remarquable équilibre. La gourmandise du jus, à la fois ample, séveux, est renforcée par une structure tannique bien présente, mais fine et parfaitement intégrée, pour une sensation très agréable sur la langue, entre velours et petite touche acidulée

Accords mets-vins : Après une bonne aération, il vous régalera sur des cailles farcies aux raisins, un civet de lapin ou de lièvre ou un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes.

Conseils de service

À consommer :
2026 à 2036 et plus

Température de service : 16°C à 18°C

Ouverture : Un petit passage en carafe dans sa jeunesse lui permettra de s'ouvrir pleinement.

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes-du-Rhône

Cépage : 75% Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Carignan

Culture : Bio