



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 5 mai 2026

L'Escargot - Valenciennes

Vins de Pays (IGP)

*Les IGP permettent aux vignerons d'avoir plus de latitude dans le choix des cépages et dans la manière de vinifier.
7 vins rouges pour cette dégustation, suivis d'un ratafia de Bourgogne.*

IGP du Gard. Pinot Glou Glou 2022. Mas du Chêne

Vin nature (rare dans cette région très chaude de France). Vendangé très tôt ; élevage court (6/7 mois).

Luc et Emmanuelle Vignal sont des néo-vignerons qui ont repris le domaine familial il y a une vingtaine d'année pour le restructurer, avec plantation de Pinot noir, et le convertir en bio. 18 cuvées différentes sont proposées au domaine.

Nez : Fleurs, fruits rouges.

Bouche : Exubérance du fruit. Printanier avec des tanins fins.

Un vin de casse-croute, fait pour être bu maintenant.

IGP du Gard. Soir à pressoir 2023. Mas du Chêne

Même esprit que le vin précédent mais avec des cépages qui donnent des vins plus bagarreurs (Pressurage direct pour le carignan et macération carbonique pour le grenache).

Bouche : Légèrement perlant.

VDP du Gard. Roc d'Anglade 2017. Rémy Pédréno

Millésime frais (cad pas trop chaud pour la région).

Bouche : Tanique. Finale serrée, calcaire. Cerise griotte. De l'acidité mais le vin reste « confortable ».

Taillé pour la garde.

VDP de Vaucluse. Domaine des Tours 2016. Emmanuel Reynaud

Millésime difficile. 80% grenache.

Nez : Mûre, myrtille, pruneaux.

Bouche : Une énergie folle. Fruits noirs, zan. Poivre noir en finale. Avec le temps, le côté floral et les arômes de fruits rouges reviendront...

VDP de Vaucluse. Domaine des Tours. Merlot 2012. Emmanuel Reynaud

Nez : Fruits rouges. Groseille.

Bouche : Plus serrée et plus dense que le précédent. Beaucoup de matière. Réglisse. Chocolat en finale (amer du cacao).

Un merlot mûr tout à fait exceptionnel (vendangé en surmaturité).

VDP de Vaucluse. Domaine des Tours 2012. Emmanuel Reynaud

50% merlot + 50% syrah.

Nez : Plus frais que le précédent. Fruits rouges.

Bouche : Puissance et rondeurs apportées par la syrah. Grande longueur avec de la mâche en finale.

Un vin jeune finalement, taillé pour la garde.

VDP des Bouches du Rhône. Domaine de Trévallon 2008 (magnum)

Millésime de maturité lente (persistance des acidités).

Nez : Evolué. Cerise confite. Poivron rouge mûr (typique du cabernet sauvignon).

Bouche : Fluide. Epice douce.

Ratafia de Bourgogne. Vallée de Coigny. Domaine Vincent Dauvissat

Vin muté. Cuvée PNG hors commerce !

Nez : Bonbon.

Bouche : Belle sucrosité. Fluide, facile. Une merveille de douceur !

