

Côtes du Rhône Villages Signargues 2023 Domaine de La Coudette



Situation : La coopérative (vignerons d'Estézargues) de ce village gardois se situe à 5 kilomètres du Pont du Gard, entre Nîmes et Avignon, dans le sud des Côtes du Rhône. Sur ce plateau de galets roulés, la vigne n'est apparue qu'après le gel de 1956 qui hante encore la mémoire du Midi de la France. Avant cela, l'olivier régnait en maître des lieux. Il a fallu relever la tête et se reconverter vers la culture de la vigne. La cave d'Estézargues, dernière-née des coopératives du

Gard (1965), regroupe dix adhérents unis au sein d'une même cave, chacun possédant sa propre identité et sa façon de travailler avec un encépagement et un terroir différent.

Encépagement : Grenache 50%, Syrah 50%, Cinsault 10%. Lieux-dits Rousset, Combe de Mars et la Fenouillère).

Terroir : Galets roulés sur des terrasses du Villafranchiens.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit, 2025 à 2027.

Observations : Cette cuvée élaboré par Daniel Maggi tire son nom du Mour de la Coudette, petite colline culminant à 209 mètres d'altitude au nord d'Estézargues. Il nous offre ici un vin à la robe grenat dotée d'étincelants reflets violines. Séducteur, le nez nous conquies par ses effluves de cerise noires, de cassis et de fruits compotés (mûre). Après aération, les notes de réglisse, de moka, d'épices et d'aromates prennent le relais. La bouche possède une trame juteuse et sensuelle, on croque littéralement dans le grain de raisin !!

Les saveurs de fruits noirs dominent cependant l'ensemble, au côté de notes chocolatés et mentholés. Le tactile se révèle avec suavité et reste doté d'une belle réserve de fraîcheur pour un vin sudiste. La finale portée par des notes d'épices et de garrigues, s'appuie sur des tanins jeunes mais déjà soyeux, à la texture finement poudrée.

Accords : Tajine d'agneau aux pruneaux et à la figue, gardianne de taureau, des caillettes Ardéchoises (petit pâté individuel à base de blettes, d'herbes et de viande) ...

