

Les Vins de la Madone Côtes du Forez Vieilles Vignes "Mémoire de Madone" rouge 2022



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Forez

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mémoire de Madone

RVF: 91/100

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION Des vins de la madone
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Les Vins de la Madone Côtes du Forez Vieilles Vignes "Mémoire de Madone" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 91/100. *"Saluons la réussite des 2022, les vins parviennent à conserver de la fraîcheur et de l'éclat malgré la maturité du millésime. Encore fermé mais déjà délicieusement sapide, Mémoire de Madone nous ravit."*

Guide Hachette 2024 (août 2023) : **3*/3** et **coup de coeur**. *"Ce "gamay sur volcan" rend hommage à la madone installée en 1872 par les vignerons au sommet du volcan dominant le village pour les protéger du terrible phylloxéra. De bonnes ondes dont semble avoir profité ce vin*

issu de vieux ceps de plus de 50 ans, puis élevé en amphores de grès. Dans le verre, des parfums intenses de fruits noirs, de poivre léger, de résine et, plus surprenant, de garrigue. En bouche, de la matière, de la richesse, de la profondeur, des tanins soyeux et une belle tension finale. Il coche toutes les cases et est loin d'avoir dit son dernier mot.

Les Vins De La Madone : Gilles Bonnefoy a créé son domaine ex nihilo à partir de 1997 : plantations de vignes de 2001 à 2016, création de la cave en 2004. Aujourd'hui, un domaine de 13 ha conduit en bio et biodynamie, établi en périphérie de deux volcans : La Madone et Le Pigeonnier."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes : gamays de 50 ans.

Nature des sols : 100% issus de basaltes (roches volcaniques).

Rendement : 30 hectolitres par hectare.

Vendanges manuelles, égrappage partiel avant une cuvaison de 15 jours.

Utilisation des levures indigènes du raisin.

Elevage en cuves pendant 5 mois.

Production annuelle : environ 4 500 bouteilles.

La MADONE de CHAMPDIEU, érigée à la fin du XIXème siècle, se souvient de ces paysans qui crurent en la qualité de leur terroir. Ma cuvée « MEMOIRE DE MADONE » ressemble à ces gens, fermés au premier abord mais droits et francs dans leur cœur.

Accord mets et vins : Se mariera parfaitement avec les rôtis de porc, les gibiers à plumes type perdrix au chou. Très apprécié par les amateurs de fromages forts à la recherche de fraîcheur et de minéralité pour contrebalancer la puissance de ces mets. Prévoir une aération de deux heures avant ouverture.

Description brève du produit :

3*/3 et coup de cœur Guide Hachette et **91/100 RVF**. La grande cuvée bio de garde signée Gilles Bonnefoy. Un Côtes du Forez volcanique, issu de très vieilles vignes de gamay, vinifiées en souvenir des paysans qui ont érigé La Madone de Champdieu à la fin du XIXème siècle. *Mémoire de Madone* leur ressemble : fermé au premier abord mais droit et franc dans leur cœur... qui s'ouvre généreusement avec le temps !