

La Boutinière



Cuvée en Rouge Le Petit Boutin

Appellation : VIN DE FRANCE

Nature du sol : sols sableux sur la commune de Courthézon.

Assemblage : 100% Grenache

Rendement : 37 hl/ha

Production annuelle : 5 000 bouteilles

Vinification :

Vendange mécanique, vinifié en cuve béton thermorégulée, remontage et délestages, macération 15 jours, fermentation malo-lactique en cuve béton, élevage en foudre durant 12 mois.

Degré : 14 %

Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 19/02/2026) :

La robe, d'un beau grenat aux reflets pourpres, affiche une profondeur et une intensité colorante remarquables pour une cuvée de ce positionnement.

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges expressifs et gourmands (fraise des bois, groseille, mûre sauvage) auxquels répondent en arrière-plan de discrètes notes de pin résineux et une légère touche musquée. À l'aération, la palette s'enrichit progressivement d'épices douces, de poivre blanc, de laurier et d'un soupçon de cannelle. Le registre garrigue est présent mais volontairement discret ; l'ensemble demeure sur une tonalité fruitée, directe et très engageante.

En bouche, l'attaque est souple et fraîche, centrée sur les fruits rouges (fraise, cerise, groseille).

La matière se déploie ensuite progressivement au fil du milieu de bouche : ample, dense, avec des tanins fins mais affirmés, elle offre une belle charpente sans dureté. Des notes de garrigue (laurier, romarin, thym) viennent soutenir le fruit et apporter une dimension herbacée élégante, typique des Grenaches du secteur. Le milieu de bouche est juteux et charnu, avec une belle persistance du fruit rouge. La finale, intense et gourmande, confirme la présence de tanins bien mûrs qui apportent longueur et tenue. Une légère note d'épices et de poivre en rétro-olfaction prolonge agréablement la dégustation et signe avec caractère l'identité méridionale de la cuvée.

Accord mets et vins : Le Petit Boutin exprime tout son potentiel sur les viandes rouges et la cuisine du terroir : gigot d'agneau aux herbes de Provence, côte de boeuf grillée, carré d'agneau rôti à l'ail, brochettes marinées au thym, tajine d'agneau aux pruneaux ou côtelettes aux olives. Les charcuteries de caractère (saucisson sec, terrine de campagne) trouveront également en lui un compagnon naturel, tout comme les fromages à pâte pressée (Comté jeune, Cantal, Tomme de Savoie) ou les fromages de chèvre affinés de la région.

Cuvée pensée avant tout pour le plaisir immédiat, Le Petit Boutin est un vin accessible et généreux, conçu pour être apprécié dans les premières années suivant sa mise en bouteille.

Température de service conseillée : 16-18 °C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans



EARL BOUTIN Gilbert - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 75 78

SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 45 09 68

mail: info@domainelaboutiniere.fr

<https://www.facebook.com/Boutin84/>

https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/