

La Boutinière

Domaine



Présentation :

La Boutinière, deux ans de recherche, une bouteille et un vin sur mesure, un packaging original, classe mais surtout un vin avec du caractère.

La cuvée en rouge

La Boutinière

Appellation :

CÔTES-DU-RHÔNE

Cépages :

78% Grenache, 20% Syrah, 2% Cinsault

Vinification :

Vignifié en cuve béton thermorégulée, avec remontages et délestages, en fermentation malo-lactique.

Degré :

14%

Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 05/03/2026):

La robe se présente dans un grenat profond aux reflets rubis soutenus, dense et brillante.

Le nez s'exprime avec franchise et gourmandise. Il s'ouvre sur des arômes riches et juteux de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire) soulignés par une signature florale de violette et une touche fumée élégante, apport distinctif de la Syrah. Des notes poivrées et d'herbes sauvages viennent compléter la palette, avec une évocation discrète de garrigue, de laurier et d'olive noire en arrière-plan. À l'aération, le nez gagne en complexité et se nuance de figue mûre et d'une pointe subtile de réglisse.

En bouche, l'entrée est franche, généreuse et immédiatement séduisante. La matière est enveloppante et chaleureuse, portée par un cœur de fruit juteux (mûre, cassis) d'une belle concentration, toute empreinte de la générosité solaire du millésime 2022. Le milieu de bouche est ample et charnu, d'une densité de fruit remarquable pour le niveau d'appellation ; les saveurs de fruits noirs y sont soutenues par des notes de sauge, de romarin et d'herbes de Provence. Une belle tension (apportée par la Syrah) structure l'ensemble et préserve le vin de la rondeur excessive que peut parfois afficher un Grenache trop solaire.

Les tanins sont fondants, l'acidité bien présente, stimulant la salivation et apportant à l'ensemble une fraîcheur et un équilibre appréciables. La finale, longue et concentrée, s'achève sur les épices douces, la réglisse et un soupçon de poivre noir, des tanins fins et structurés qui signent avec élégance la persistance de la cuvée. Avec le temps, la palette évoluera vers des notes de fruits rouges confiturés, de cuir et de sous-bois ; une perspective séduisante pour ceux qui choisiront de laisser quelques bouteilles reposer encore deux à trois ans en cave.

Ce vin s'exprime pleinement sur les grandes pièces de viande et la cuisine du terroir : carré d'agneau en croûte d'herbes, magret de canard aux olives noires, daube provençale, osso buco, tajine d'agneau aux pruneaux et aux épices. Les charcuteries de caractère (saucisson sec de montagne, terrine de sanglier), trouveront en lui un compagnon naturel et généreux, tout comme les fromages à pâte pressée cuite (Comté 18 mois, Beaufort d'alpage) ou à pâte demi-ferme (Saint-Nectaire, Tomme de brebis).

Pensée comme un vin de plaisir et de convivialité, cette cuvée bénéficie néanmoins, sur ce beau millésime 2022, d'une matière suffisante pour quelques années de cave supplémentaires.

Température de service conseillée : 16-18°C

Potentiel de garde : 5 ans



SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides 84230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE - FRANCE

Tél. : +33(0)4 90 83 75 78 ou portable +33(0)6 15 45 09 68 - +33(0)6 15 18 54 87 email : info@domainelaboutiniere.fr

site : www.domainelaboutiniere.fr - https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/ - <https://www.facebook.com/Boutin84/>