

Symbiose Corbières 2020



Lien direct de l'article:

<https://clubdgv.blogspot.com/2022/10/symbiose-francois-martenot-languedoc.html>

Symbiose, François Martenot, Languedoc, Corbières, 2020, France

Cépages: 65% Syrah, 25% Grenache, 10% Carignan

Numéro de code : 14872441

Prix: 13,00\$

Alcool: 14%

Sucre: 2,6 gr/l Culture: Agrobiologique

Servir: 16° Celsius

Carafe: 10-15 min.

À boire: 2022-2024

Provenance : échantillon reçu

La maison François Martenot qui tire ses origines du début du XXe siècle a été acquise en 2015 par Les Grands Chais de France (LGCF), dans le cadre d'une recherche qualitative.

Fondé en 1979 par Joseph Helfrich, le groupe Grands Chais de France est le plus important exportateur de vins et de spiritueux français, soit vers plus de 160 pays. Avec un chiffre d'affaires qui dépasse le milliard de dollars, il est présent dans plusieurs des régions viticoles de France.

Cette entreprise possède entre autres les marques JP Chenet, Lacheteau (Val de Loire), Calvet (Bordeaux), François Martenot (Bourgogne), Chemin des Papes (Côtes-du-Rhône) et Grand Sud (Languedoc).

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie



Les deux lignes d'embouteillages de l'entreprise peuvent traiter jusqu'à 60 formats de bouteilles et de bouchons, embouteiller 350 millions de bouteilles par année, ainsi que de produire du Bag in Box (BIB).

À propos de 2 préjugés

1) Les "gros" producteurs ne peuvent faire de bons vins: Bien sûr, avec plus de 3,000 hectares de vignes sous son contrôle, ce viticulteur-éleveur propose des vins pour tous les goûts, des plus simples aux plus complexes. C'est à chacun de trouver ceux qui correspondent le mieux à son palais. J'ai déjà goûté de mauvais vins pourtant élaborés par de "petits" producteurs. On ne peut juger de la qualité d'un vin uniquement par la taille de la maison d'où il provient. La vérité est dans le verre!

2) Tous les vins à prix abordables (moins de 15\$) ne sont pas dignes d'intérêt (ou de mauvaise qualité): voilà un mythe tenace qui découle de la croyance que la qualité d'un vin est toujours proportionnelle à son prix. Faux! Il y a des vins à petit prix qui demeurent équilibrés et bien faits, tout comme il y a des vins beaucoup plus dispendieux qui sont bancals et dotés de défauts apparents. Il faut savoir déguster en mettant de côté toute subjectivité, en ayant le plaisir comme principal baromètre.

À propos du vin mentionné en rubrique

En gardant en tête ce qui précède, regardons la cuvée du jour d'un peu plus près.

L'assemblage de ce vin est typique de l'appellation Corbières, soit majoritairement composé de Syrah, suivi par le Grenache et d'un peu de Carignan. Si la teneur en alcool est quelque peu élevée (réchauffement climatique oblige), celle du sucre résiduel est très raisonnable.

Aucune fiche technique n'a été trouvée mais la dégustation semble indiquer que ce vin a été vinifié et élevé uniquement en cuves d'acier inoxydable.

Même si ce vin est le 3e moins cher des 13 cuvées d'appellation Corbières présentement disponibles à la SAQ, il est le moins cher parmi celles qui sont certifiées bio (voir ici).

La majorité des consommateurs québécois ignorent l'existence de ce vin car il n'est disponible que depuis peu à la SAQ.

Inventaire: au 10 octobre 2022, dans 265 succursales du Québec.

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie

Hachis parmentierCrédit-photo: www.saq.com

Notes de dégustation:

Une honnête cuvée qui plaira beaucoup aux amateurs avisés recherchant du vin bio à prix doux.

Drapé d'une robe soutenue de couleur rubis foncé et violacée, ce vin répand dans l'air de gourmands parfums de fruits rouges et noirs, parsemés de fines herbes avec une pointe de réglisse. La bouche suit, fruitée et suffisamment fraîche. Sa teneur en alcool lui procure une certaine poigne comme c'est le cas dans plusieurs des vins d'appellation Corbières, tout en demeurant près de son point d'équilibre. Ses tanins souples, mûrs et juteux le rendent plaisant à boire. Un vin au style solaire dont la puissance n'a rien de brutale.

Évidemment pas des plus complexe, ce vin fait davantage dans la séduction que dans la sophistication.

Accompagnez ce vin bio avec des viandes rouges grillées ou rôties, les plats en sauce mijotés, vos mets simples de milieu de semaine, ainsi qu'avec les fromages peu ou moyennement relevés.

”

- Yves Mailloux, October 2022



À propos de Club des Dégustateurs de Grands Vins

Club des Dégustateurs de Grands Vins

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie