

Les vins du Maroc

Par Christophe Garcia



1 - Vin de palme	
	<u>Origine</u>
	Congo (impossible à avoir en provenance du Maroc)
	<u>Appellation</u>
	Vin de palme
	<u>Producteur</u>
	-
	<u>Type</u>
	-
	<u>Elevage</u>
	-
	<u>Cépage</u>
	-
	<u>Robe</u>
	Laiteux (ressemble à un vin blanc non débourbé)
	<u>Nez</u>
	Très végétal, acidulé
	<u>Bouche</u>
	Goût de cellulose. Pour tout dire, pas très bon.
	<u>Accord</u>
	-
	<u>Degré</u>
	3,7 %
	<u>Tarif</u>
	NC

2 - <u>Domaine Volubilia - Blanc - 2023</u>	
	<u>Origine</u>
	Maroc / Meknès
	<u>Appellation</u>
	AOG Guerrouane
	<u>Producteur</u>
	Domaine Volubilia
	<u>Type</u>
	Blanc sec
	<u>Elevage</u>
	Réception de la vendange en chambre froide (24h). Pressurage direct et sélection des moûts. Fermentation basses températures. Élevage cuve inox sur lies fines (4 mois).
	<u>Cépage</u>
	90% Chardonnay, 10% Vermentino
	<u>Robe</u>
	Jaune clair, légers reflets verts, disque brillant.
	<u>Nez</u>
	1er nez : agrumes, pomme granny
	2ème nez : fleurs blanches, pêche
	<u>Bouche</u>
	Belle tension en bouche, finale gourmande et saline.
	<u>Accord</u>
	Apéritif
	<u>Degré</u>
	12,5 % vol.
	<u>Tarif</u>
	15 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3- Domaine de la Zouina - Zouina - Rouge - 2021



<u>Origine</u>	Maroc / Meknès
<u>Appellation</u>	AOG Guerrouane
<u>Producteur</u>	-
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Réception des raisins en chambre froide pendant 24h. Tri manuel sur table. Début de fermentation à basse température pour garder un maximum de fruit. Élevage en cuve béton pendant 15 mois.
<u>Cépage</u>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 15% Tempranillo
<u>Robe</u>	Noire intense avec des reflets rubis
<u>Nez</u>	1er nez: fruits mûrs, 2ème nez: -
<u>Bouche</u>	Attaque suave et délicate (un peu d'amertume, léger déséquilibre sur l'acidité), tanins ronds et fins, vin assez chaleureux.
<u>Accord</u>	Tajine d'agneau aux légumes, viandes rouges, fromages.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	12 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Domaine de khmis - Boulaouane - Rouge - Non millésimé



<u>Origine</u>	Maroc / El-Jadida
<u>Appellation</u>	Boulaouane
<u>Producteur</u>	-
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	-
<u>Cépage</u>	Cabernet Sauvignon et Merlot
<u>Robe</u>	Rubis soutenue
<u>Nez</u>	1er nez: fruits mûrs 2ème nez: épices
<u>Bouche</u>	Charnue et fruitée, équilibrée, manque de volume en bouche. Bonne persistance. Finale astringente.
<u>Accord</u>	Plat de poulet, couscous royal, tajine d'agneau.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	9 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5- Domaine de la Zouina - Volubilia - Rouge - 2022



<u>Origine</u>	Maroc / Meknès
<u>Appellation</u>	AOG Guerrouane
<u>Producteur</u>	-
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Réception des raisins en chambre froide pendant 24h. Tri manuel sur table. Début de fermentation à basse température pour garder un maximum de fruit. Élevage en cuve béton pendant 15 mois sur lie.
<u>Cépage</u>	45% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 15% Tempranillo
<u>Robe</u>	Noire intense avec des reflets rubis
<u>Nez</u>	1er nez: cuir, tabac 2ème nez: moka, poivre
<u>Bouche</u>	Attaque suave et délicate, tanins ronds et fins. De la chaleur en fin de bouche. Un joli vin.
<u>Accord</u>	Tajine d'agneau aux légumes, viandes rouges, fromages.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	14 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Domaine des Ouled Thaleb - Tandem - Rouge - 2022



<u>Origine</u>	Maroc / Rommani / Meknès
<u>Appellation</u>	AOG Zenata
<u>Producteur</u>	-
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Elevage sur lies 50% en cuves béton et 50% en fûts de chêne
<u>Cépage</u>	100% Syrah
<u>Robe</u>	Sombre
<u>Nez</u>	1er nez: fruits rouges et noirs mûrs, poivre noir, 2ème nez : violette
<u>Bouche</u>	Ronde, gourmande, tannins souples, bois présent, léger déséquilibre sur l'acidité. Finale épicée, avec un peu d'amertume et d'astringence. Assez court.
<u>Accord</u>	Charcuterie, boeuf, gibier, canard, agneau, poissons grillés, dessert chocolaté
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	NC

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation