

Harmonie et Caractère : 3 cuvées automnales pour sublimer vos repas



Les feuilles tombent, les soirées s'allongent : l'automne est l'occasion idéale pour savourer des vins de caractère.

Aujourd'hui, nous vous invitons à découvrir trois **cuvées automnales françaises** qui incarnent l'élégance de la saison : un surprenant **Minervois** aux arômes ensoleillés, un **Vacqueyras** aux notes épicées et un **Haut-Médoc** d'une profondeur remarquable et très accessible. Ces trois vins, issus de terroirs d'exception, sauront accompagner vos repas automnaux avec élégance et intensité. Cette sélection séduira autant les amateurs de rouges puissants que les amateurs de vins plus subtils. En somme, elle promet des moments de dégustation uniques.

Au sommaire de cet article :

- [Château Tour Boisée « Marie Claude » AOP Minervois Rouge 2019](#)
- Les Grandes Serres « Les Hautes de Vacquieres » 2021
- Les Hauts de Lynch-Moussas Millésime 2018
- Mon avis sur cette sélection de cuvées automnales 2024



Château Tour Boisée « Marie Claude » AOP Minervois Rouge 2019

Nous débutons cette sélection de cuvées automnales par la cuvée « Marie Claude » du Château de la Tour Boisée.

Né des coteaux argilo-calcaires du **Minervois**, ce vin est une expression authentique de son terroir. Composé en parts égales de **Syrah**, **Grenache** et **Carignan**, il marie la richesse de ces trois cépages avec un équilibre remarquable.

Chacun est élevé séparément en fût pendant 12 mois, un processus qui permet de préserver un **fruit mûr**, un grain subtil et des tanins délicatement polis.

Ce Minervois est issu de vignes certifiées **Agriculture Biologique**, plantées sur des parcelles orientées pour bénéficier de micro-climats variés, offrant ainsi une complexité aromatique unique. Récompensé au **Challenge Millésime Bio 2022** et au **Guide Hachette des Vins 2023**, il incarne un vin généreux, profond et conçu pour traverser le temps avec élégance.



Notes de dégustation :

•
Œil : Belle robe rouge rubis profonde, brillante et limpide

•
Nez : Très expressif, il dévoile des notes de fruits noirs compotés, des arômes herbes aromatiques, d'épices. Le tout souligné par des notes toastées.

•
Bouche : Ample et charnu, tanins fins. Il délivre des belles notes fruitées compotées, ainsi que des notes évoquant la garrigue, accompagnées par de belles notes boisées. Belle longueur en bouche.

•
Accompagnement : Plats mijotés (gigot de 7h, civet de lièvre, daube de sanglier, boeuf bourguign), magret de canard rôti, côte de boeuf.

•
Service : 15-17°, ouvrir 1h avant dégustation peut se conserver entre 8 et 10 ans en cave

•
Prix : 17€

•
Où le trouver : sur le site [https:// www.domainelatourboisee.com/article.php?ct=713&evid=1852&la=fr](https://www.domainelatourboisee.com/article.php?ct=713&evid=1852&la=fr) Disponible également chez les meilleur cavistes.

Les Grandes Serres « Les Hautes de Vacquieres » 2021

La cuvée **Hautes Vacquières Vacqueyras** des **Grandes Serres** est un vin de caractère issu des **vieilles vignes** de **Grenache** , **Syrah** et **Mourvèdre** , plantées sur les terrasses ensoleillées des **Dentelles de Montmirail** .

Ce terroir exceptionnel, fait de safres calcaires et de marnes bleues, apporte complexité et profondeur à chaque bouteille. Cultivées en **agriculture biologique** , les grappes ne sont pas éraflées, permettant une vinification naturelle, sans soufre, en cuve béton non revêtue.

La vinification se distingue par des techniques comme le délestage et le pigeage, suivie d'une macération longue d'un mois minimum. Après un élevage de 12 à 18 mois en cuves béton, inox et demi-muids de chêne français, ce Vacqueyras dévoile des arômes intenses et un équilibre parfait entre puissance et finesse, reflet pur de son terroir.



Notes de dégustation :

•
Œil : Belle robe pourpre foncé aux reflets violacés, brillante.

•
Nez : Exhale des notes de fruits rouges et noirs (notamment mûres, cassis), épicés, soulignées par de belles notes de réglisse et des notes boisées

•
Bouche : Charpenté, équilibré, tanins présents mais pas écrasants. Dévoile une belle trame aromatique fruitée et acidulée, accompagnées par des notes épicées et poivrées. On découvre aussi un joli boisé et ses notes vanillées et toastées. Belle longueur en bouche

•
Accompagnement : volailles rôties, parfait pour accompagner les gibier, dessert au chocolat.

•
Service : 16-18°, ouvrir 1h avant dégustation peut se conserver au moins 5-6 ans en cave.

•
Prix : 17€

•
Où le trouver : sur le site <https://grandes-serres.fr/nos-collections/touche-francaise/> Disponible également chez les meilleur cavistes.

Les Hauts de Lynch-Moussas Millésime 2018

Nous concluons cette sélection de cuvées automnales par **Les Hauts de Lynch-Moussas 2018**. Ce **Haut-Médoc** incarne l'élégance et la puissance des grands vins de **Bordeaux**. Élaboré principalement à partir de **Cabernet Sauvignon** (62%) complété de **Merlot** (38%), il exprime la typicité de ses terroirs de graves et d'argile, issus des jeunes parcelles qui entourent le château.

Cultivées avec soin selon les pratiques traditionnelles, les vignes offrent des raisins vendangés à parfaite maturité. La vinification, avec une fermentation et une macération de 3 à 4 semaines, révèle la richesse aromatique du fruit, tandis que l'élevage de 24 mois en barriques (dont une partie en bois neuf) confère au vin des tanins soyeux et une structure prometteuse.



Notes de dégustation :

-
- **Œil** : Belle robe rouge très sombre, brillante
-
- **Nez** : Délivre un bouquet complexe et expressif à base de notes de fruitées (pruneau) et épicées, ainsi que des notes chocolatées et vanillées.
-
- **Bouche** : Belle structure, tanin fondus. Très généreux sur le fruité, notes de fruits juteux soulignés par un beau boisé.
-
- **Accompagnement** : lapin aux pruneaux, magret de canard aux figues, civet de sanglier.
-
- **Service** : 16-18°, ouvrir 1h avant dégustation peut se conserver au moins 3 ans en cave.
-
- **Prix** : 19€

•
Où le trouver : sur le site <http://lynch-moussas.com/les-hauts-de-lynch-moussas/#les-hauts-de-lynch-moussas> Disponible également chez les meilleur cavistes.

Mon avis sur cette sélection de cuvées automnales 2024



Ces trois **cuvées automnales** sont idéales pour patienter jusqu'à l'hiver, période des plats réconfortants et des fêtes de fin d'année. En plus, chaque vin de cette sélection est proposé à un prix accessible, à moins de 20 euros. Un excellent **rapport qualité/prix** qui saura séduire les amateurs de bons vins.

L'abus d'alcool est dangereux pour la sante. À consommer avec modération. Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum par jour et pas tous les jours.

Crédit photos : Mélie K <https://bombastikgirl.com> Tous droits réservés.