

Domaine des Chênes - Les Magdaléniens Côtes du Roussillon - 2013



Propriété de la famille Razungles depuis près d'un siècle, le Domaine des Chênes s'étend sur une trentaine d'hectares aux limites Nord du Roussillon, au cœur de la vallée de Vingrau entourée par de hautes falaises calcaires.

La famille dispose d'un patrimoine remarquable de vieilles vignes : l'âge moyen tourne autour de 50 ans. C'est à elle que l'on doit l'introduction de certains cépages dans le Roussillon, comme la célèbre roussanne rhodanienne. Sur ce terroir argilo-calcaire très pierreux, au climat chaud et sec, la vigne va ainsi chercher en profondeur l'eau dont elle a besoin, et se charger en éléments minéraux qui vont donner finesse, complexité et fraîcheur aux vins blancs. Car ici, fait rare dans la région, les cépages blancs représentent pas moins de 40% de l'encépagement total.

La cuvée emblématique du domaine, c'est bien ce Côtes du Roussillon Magdaléniens, qui doit son nom au campement préhistorique magdalénien (à la fin du Paléolithique) dont a retrouvé des traces en lieu et place du vignoble actuel. La cuvée est composée des plus vieilles vignes de roussanne du Domaine, dont les raisins sont assemblés avec grenaches blancs et gris, complantés, issus également de vignes de plus de 50 ans. Les cépages sont fermentés et élevés en barriques pendant 8 mois, séparément, avant l'assemblage final et la mise en bouteille.

Rappelant les blancs d'Alain Chabanon ou de Sylvain Fadat, cette cuvée est avant tout un blanc de gastronomie, complexe, sensuel et charnu. Le fruit est bien mûr, juteux, mais le sol donne au vin une fraîcheur de bon aloi, et révèle en bouche de très jolis amers. Pour en profiter au mieux, après une bonne aération, on imagine volontiers une paëlla aux fruits de mer, une queue de lotte au safran ou un tajine de mérou ! A table...

Vendu par multiple de 3

Domaine des Chênes - Les Magdaléniens Côtes du Roussillon - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Aiguille de pin, fleurs blanches,
poivre blanc, pointe d'anis. Pierre frottée.

Poire, abricot, prune jaune, goyave,
ananas.

Bouche : Sensuelle et charnue,
nourrissante. Belle fraîcheur en milieu de
bouche, longue finale sur le fruit
croquant, l'amer des agrumes et une
minéralité salivante.

Accords mets-vins : Houmous. Paëlla aux
fruits de mer. Curry de gambas. Queue de
lotte au safran. Bouillabaisse. Tajine de
mérrou.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'au moins une
heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Roussillon

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, grenache blanc,
grenache gris

Culture : Raisonnée