

## Domaine d'Aupilhac - La Boda Blanc - 2020



A travers cette cuvée confidentielle, produite entre 600 et 900 bouteilles selon les millésimes, Sylvain Fadat réunit le meilleur des deux mondes : du terroir d'Aupilhac, le vin tire sa densité, sa richesse aromatique et sa sensualité sudiste, tandis que Les Cocalières lui apporte verticalité, fraîcheur et énergie. La Boda, c'est finalement la quintessence d'une vie de vigneron au cœur de deux grands terroirs de Montpeyroux !

Sylvain a choisi d'assembler une sélection des meilleurs jus issus de son carignan blanc et de sa clairette plantés sur les sols argilo-calcaires de marnes bleues des terrasses d'Aupilhac avec une proportion équivalente de vermentino, roussanne et marsanne issus du coteau des Cocalières, ce superbe terroir d'altitude exposé au Nord que notre homme a patiemment réhabilité et remis au cœur de la carte des grands terroirs languedociens.

Dans sa recherche d'équilibre et sa volonté de traduire au plus près la complexité naturelle du vin, Sylvain allonge sensiblement l'élevage, le portant à 18 mois au total, en demi-muids. Là encore, c'est bien la pureté d'expression du fruit et du lieu qui est visée : aucun intrant œnologique, ni collage ni filtration ne viennent perturber le message.

Le résultat impressionne aujourd'hui par son aromatique sensuelle et gourmande, sa concentration et ses parfaits équilibres de structure. Après quelques tours dans le verre, le nez se déploie dans un foisonnement parfaitement organisé de notes de coulis de poire, de compote de pomme, de pêche blanche, d'abricot et d'ananas, de frangipane, de noisette et de crème de pistache, de miel des Causses et de genêt, de beurre manié, d'épices douces, autour du curcuma et de la vanille, et d'autres, plus toniques, sur le poivre et le musc.

Quel confort de bouche ! L'ampleur de l'entame impressionne : la matière soyeuse, enveloppante, se déploie avec beaucoup de charme, autour des fruits blancs pochés, de la marmelade d'agrumes, du coulis d'abricot, de saveurs douces de jus de carotte et de butternut, d'une touche de riz au lait. C'est un pur délice mariant maturité et fraîcheur. La concentration de la finale est remarquable, tout comme sa persistance.

Vin de gastronomie par excellence, ce succulent « La Boda » vous régalerait sur une darne de saumon et sa sauce Béarnaise ou un espadon grillé, à l'huile d'olive et à la fleur de thym. Si vous êtes plus terrien, vous pourrez aller vers une blanquette de veau, des bouchées à la Reine, un poulet de Bresse aux girolles ou une poule au riz. Quant au potentiel de garde : il nous paraît évident. Nous ne serions pas surpris que cette Boda se donne, d'ici une dizaine d'années, des airs de Châteauneuf-du-Pape, ambiance "Roussanne Vieilles Vignes" par exemple... Grand vin !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine d'Aupilhac - La Boda Blanc - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sensuel, complexe : coulis de poire, compote de pomme, pêche blanche, abricot et ananas, frangipane, noisette et crème de pistache, miel des Causses, genêt, beurre manié, épices douces, autour du curcuma et de la vanille, poivre, musc, zeste confit

Bouche : Beaucoup d'ampleur, la matière soyeuse, enveloppante, se déploie, charmeuse, autour des fruits blancs pochés, de la marmelade d'agrumes, du coulis d'abricot, de saveurs douces de jus de carotte et de butternut, du riz au lait. Finale tonique et poivrée

Accords mets-vins : Une darne de saumon et sa sauce Béarnaise ou un espadon grillé, à l'huile d'olive et à la fleur de thym. Une blanquette de veau, un poulet de Bresse aux girolles ou une poule au riz. Des bouchées à la Reine.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Carignan Blanc, Clairette  
(d'Aupilhac) et Rolle, Roussanne,  
Marsanne (de Cocalières)

Culture : Biologique et bio-dynamique