

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2016



Cette nouvelle cuvée, créée en 2015 (en remplacement de Lou Maset) illustre avec panache le talent de vinificateur hors-pair de Sylvain Fadat, solidement installé parmi l'élite du vignoble languedocien. Sylvain Fadat réalise ici un subtil assemblage de vermentino et grenache blanc, plantés sur les terroirs de graves et galets roulés, et d'ugni blanc et clairette, plus adaptés aux sols d'argiles blanches exposées au Sud-Est, au lieu-dit Aupilhac, berceau du domaine éponyme.

Fervent adepte d'une culture biologique et bio-dynamique, Sylvain Fadat attache un soin tout particulier à la préservation de ces magnifiques terroirs et à la vivacité de sa vigne. Labour régulier, préparations naturelles dynamisantes, vendange manuelle au petit matin, pour éviter tout risque d'oxydation du moût dans ce pays souvent très chaud, rien n'est laissé au hasard : le résultat est à la hauteur des attentes avec un vin à la fraîcheur et la longueur en bouche remarquables.

Soucieux de préserver au maximum la qualité du fruit et l'expression des terroirs, Sylvain fait ici le choix d'un élevage en grands contenants, dans les célèbres foudres Stockinger, qui marquent très peu le vin.

Résultant plus que convaincant avec ce 2016 aux accents résolument sudistes, ample et généreux, mais d'une vitalité et d'une fraîcheur remarquables. Fleurs blanches, fleur d'oranger, écorce de mandarine, pêche pochée, miel, nougat, pâte de coing : le bouquet se fait particulièrement sophistiqué et gourmand. La bouche, précise, droite et parfaitement équilibrée, confirme la qualité du fruit et la sensation de fraîcheur que l'on perçoit au nez, faisant la part belle aux fruits blancs et aux agrumes. Un pur régal à déguster sur un loup au fenouil, un thon basquaise, un tajine de cabillaud ou un lapin en escabèche.

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dense

Nez : Sophistiqué et gourmand : fleurs blanches, fleur d'oranger, écorce de mandarine, pêche pochée, miel, nougat, pâte de coing.

Bouche : Précise, droite et parfaitement équilibrée, elle confirme la qualité du fruit et la sensation de fraîcheur, faisant la part belle aux fruits blancs et aux agrumes. Belle persistance minérale.

Accords mets-vins : Tajine de cabillaud, curry de crevettes et lentilles à l'Indienne, lotte au safran et riz épicé, piccata de veau, spaghetti aux palourdes, lapin escabèche, thon basquaise, brandade de morue.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Languedoc

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (35%), clairette (35%), ugni blanc (20%), vermentino (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique