

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2021 - blanc



C'est au cœur d'un splendide amphithéâtre naturel, perché à plus de 350 mètres d'altitude que se niche le terroir des Cocalières. Après plus de deux siècles d'abandon, Sylvain Fadat décide, à la fin des années 1990, de se lancer dans un projet titanesque visant à réintroduire la vigne dans ce paysage sauvage et escarpé, sur le flanc Nord du Mont Saint-Baudille, au milieu des bois et de la garrigue.

Sylvain est convaincu qu'il tient là un grand terroir. Complexité géo-pédologique, entre calcaires lacustres et basaltes volcaniques, altitude élevée (autour de 350 mètres), exposition majoritaire au Nord garantissant une certaine fraîcheur : autant de facteurs capables de donner des vins fins, verticaux et énergiques, loin de l'opulence que l'on prête souvent aux blancs sudistes. L'avenir a montré que Sylvain avait vu parfaitement juste !

Pendant plusieurs années, il n'a pas ménagé ses efforts, allant jusqu'à déplacer d'énormes blocs de roche pour favoriser l'enracinement en profondeur de la vigne, dans ce substrat singulier. Jadis, une éruption volcanique a formé cette sorte de cirque, qui a par la suite accueilli un lac pendant des millions d'années. Couches magmatiques et couches sédimentaires se sont donc superposées au fil des époques pour donner ce sol complexe.

Sur ce terroir plus frais, Sylvain a fait le choix d'associer les deux cépages stars de la vallée du Rhône, marsanne et roussanne, avec des variétés sudistes et provençales, comme le vermentino (rolle), le grenache blanc et la clairette. Un assemblage inspiré qui a su capter l'identité du lieu, entre fraîcheur des calcaires, énergie épicée et parfums de la garrigue environnante.

Côte vinification et élevage : la simplicité est de mise. Après assemblage des moûts et une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Sylvain privilégie de vieux foudres venus d'Alsace : des contenants qu'il affectionne car ils autorisent des échanges oxygénés et respectent l'identité du fruit et du sol, sans marquer le vin d'une empreinte boisée.

Nous sommes heureux de vous proposer ce tout nouveau millésime 2021 qui fait honneur à son terroir et impressionne par son équilibre entre sensualité florale, fruité ample et enrobant, fraîcheur et énergie épicée. Une sorte de carrefour entre Méditerranée et Montagne : c'est, au fond, un peu son histoire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'une certaine douceur florale autour du muguet et du lys, du mimosa et du miel de genêt, qui s'enroule autour d'un cœur de fruits mûrs voire pochés, évoquant la poire Williams et la pêche blanche, et de quelques notes gourmandes de noix de cajou, de pistache, de pâte d'amande, de panna cotta et de turrón de Jijona. Au fil de l'aération, l'atmosphère ne cesse de se rafraîchir : les épices toniques, les herbes de montagne et les agrumes occupent maintenant les avant-postes. Verveine, romarin et thym-citron, poivre blanc et piment d'Espelette, citron vert, pamplemousse et mandarine, ça « swingue » !

On retrouve en bouche cet équilibre sensationnel entre son ampleur fruitée et texturée plutôt sudiste, gorgée de fruits blancs et de fruits à noyau mûrs et juteux, et une sensation de fraîcheur qui ne nous quitte pas et prend maintenant des accents plus chlorophylliens et végétaux, autour du céleri branche et de la peau de concombre. On aime sa trame serrée et longiligne en milieu de bouche, relevée d'une note poivrée, parfait témoin de l'expression empyreumatique du sol.

Un modèle d'équilibre, un concentré d'énergie et de plaisir, dans la droite ligne de la vision du vin développée par Désirée et Sylvain Fadat. Ce Cocalières vous réglera à table pour accompagner une paëlla aux poissons et crustacés mais aussi à la viande (la traditionnelle « Valenciana »), une brandade de morue, des moules farcies ou même une bouillabaisse. Un pur délice à un prix très raisonnable : ne laissez pas passer l'occasion !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensualité et fraîcheur : muguet, lys, mimosa, miel de genêt, poire Williams, pêche blanche pochée, noix de cajou, pistache, pâte d'amande, panna cotta et turrón. Verveine, romarin, thym-citron, poivre blanc, piment d'Espelette, citron vert, pamplemousse

Bouche : Equilibre sensationnel entre l'ampleur fruitée et texturée, gorgée de fruits blancs et de fruits à noyau mûrs et juteux, et une sensation de fraîcheur aux accents chlorophylliens. Finale empyreumatique et poivrée

Accords mets-vins : Une paëlla aux poissons et crustacés mais aussi à la viande (la traditionnelle « Valenciana »), une brandade de morue, des moules farcies ou même une bouillabaisse.



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Cépage : Roussanne 25%, Rolle (Vermentino) 30%, Marsanne 20%, Grenache Blanc 20%, Clairette 5%

Culture : Biologique et bio-dynamique