

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2021 - blanc



A travers cette cuvée, mise au point sur le millésime 2015, Sylvain honore l'autre grand terroir du Domaine, celui qui a donné son nom à la propriété : Aupilhac. C'est ici que tout a commencé en 1989 lorsque le jeune Sylvain hérite de 5 hectares de vignes qu'avait précieusement conservé son père, Charles, un autre amoureux de la vigne et du vin que le destin a cependant conduit à embrasser une carrière de chercheur.

Situé en contrebas de l'emblématique château médiéval du Castellat, le vignoble occupe aujourd'hui environ 13 hectares, sur des terrasses patiemment remaniées par Sylvain, en bordure d'une garrigue typiquement méditerranéenne, avec ses chênes verts, ses arbousiers, genêts et autres plantes aromatiques. Ici, la vigne s'imprègne d'un substrat mêlant argiles et marnes bleues, sur un sous-sol calcaire.

Dans ce paysage exposé aux rayons les plus chauds du soleil estival, la plante bénéficie cependant de nombreuses nappes phréatiques et rivières souterraines qui garantissent une alimentation hydrique régulière. En outre, la position de piémont par rapport au plateau du Larzac offre également en été une pluviométrie supérieure : les averses orageuses y sont plus fréquentes. Sylvain a fait le choix de privilégier des cépages sudistes à commencer par le carignan blanc, mais aussi la clairette, le grenache blanc (planté sur des sols plus pauvres d'éboulis calcaires) et une faible proportion d'ugni blanc.

Fervent adepte d'une culture biologique et bio-dynamique, Sylvain Fadat attache un soin tout particulier à la préservation de ces magnifiques terroirs et au « bonheur » de sa vigne. Travail des sols et gestion habile des couverts végétaux, préparations naturelles dynamisantes, vendange manuelle au petit matin, pour éviter tout risque d'oxydation du moût et préserver un maximum de fraîcheur, rien n'est laissé au hasard.

Soucieux de préserver au maximum l'expression pure du fruit et du terroir dont il est issu, Sylvain fait le choix d'une fermentation et d'un élevage en grands foudres, conçus par le célèbre tonnelier autrichien Stockinger.

Ce tout nouveau Aupilhac blanc 2021 nous embarque dans un jaillissement fruité, autour de l'abricot, du noyau de pêche, de la pomme Reinette, mais aussi du citron, de l'orange sanguine et du pomelo. Un fruit frais et tonique, qui s'accorde à merveille avec des notes aériennes de fleurs d'amandier et d'herbes fines, entre menthe sauvage, verveine poivrée, lavande et évocations de pinèdes. On perçoit également la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fraîcheur et l'éclat lumineux d'une eau de source serpentant au cœur de la roche calcaire. C'est remarquable d'harmonie et de pureté.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire. On se régale de saveurs de pomme Boskoop et de poire Conférence, de noyau d'abricot, relevées d'une touche acidulée excitante évoquant l'orange Outspan et la mandarine. On sent poindre une note anisée de fenouil mais surtout de nombreuses épices, autour de la baie de genièvre, de la graine de coriandre, du laurier et du safran. La finale se montre incroyablement salivante, d'un dynamisme qui ragaillardit et met en joie.

Feuilles de vigne farcies, houmous et salade de semoule ou de quinoa côté froid, daurade au four, bar au fenouil ou lapin en escabèche côté chaud : les accords ne manquent pas !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dense, reflet or

Nez : Gourmand, expressif : abricot, noyau de pêche, pomme Reinette, citron, orange sanguine et pomelo, fleurs d'amandier, menthe sauvage, verveine poivrée, lavande et pinède, une eau de source, galets mouillés.

Bouche : Complexe, énergique, des saveurs de pomme Boskoop et de poire Conférence, de noyau d'abricot, une touche acidulée excitante d'orange Outspan. Une note anisée évoquant le fenouil, de nombreuses épices (baie de genièvre, graine de coriandre, laurier, safran

Accords mets-vins : Feuilles de vigne farcies, houmous et salade de semoule ou de quinoa côté froid, daurade au four, bar au fenouil, rougets au thym ou lapin en escabèche côté chaud.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Cépage : Carignan blanc 40%, Clairette 30 %, Grenache blanc 20 %, Ugni blanc 10 %.

Culture : Biologique et bio-dynamique