

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2022 - 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 Castellas, 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. Un élément essentiel dans un contexte de sécheresses à répétition, comme pendant l'été 2022. En outre, la position de piémont par rapport au plateau du Larzac offre également en été une pluviométrie un peu 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 2022 offre un profil dense, authentique et gourmand, qui regarde clairement du côté de la Méditerranée et de ses rives orientales. Ondoyant comme une mélodie entêtante déclamée par Oum Kalsoum, le vin nous embarque dans un paysage ensoleillé de céréales mûres battues par les vents, de brique chaude, de miel épais. On

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pense à un étal mêlant dattes et abricots secs. Le fruit, d'abord discret, s'affirme au fil de l'aération : le nez ne cesse de gagner en profondeur sensuelle autour d'une confiture ou d'une tarte à la mirabelle, de la pâte de coing et de la marmelade d'orange. Des arômes de frangipane et de crème de pistache renforcent la gourmandise du propos. Tandis que l'expression du sol offre une densité certaine, sur des évocations argileuses.

On retrouve en bouche cette densité qui s'exprime dans une matière ample, aux contours adoucis par un fruit bien mûr évoquant pêche jaune, abricot et mangue rôtie. Le sol imprime une dimension résolument empyreumatique, épicée, qui vient en parfait contrepoint d'un fruit presque suave. Les saveurs de tatin d'abricot ou de pêche prennent maintenant des accents poivrés et même pimentés. On pense piment Oiseau, baie de Sichuan, safran et poudre de curry.

Idéal à table, cet Aupilhac blanc accompagnera des escalopes milanaïses servies avec une polenta ou une purée de pois cassés, un lapin en escabèche, une brandade de morue ou un tajine de poissons.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dense, reflet or

Nez : Dense, sensuel : céréales mûres, foin, brique chaude, une note tourbée, miel des Causses, datte et abricot sec, tarte à la mirabelle, pâte de coing et marmelade d'orange, frangipane, crème de pistache, farine de maïs

Bouche : Une matière ample, aux contours adoucis par un fruit bien mûr évoquant pêche jaune, abricot et mangue rôtie, empyreumatisme épicé venu du sol, des notes de piment Oiseau, baie de Sichuan, safran et poudre de curry.

Accords mets-vins : Des escalopes milanaïses servies avec une polenta ou une purée de pois cassés, un lapin en escabèche, une brandade de morue ou un tajine de poissons.



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