

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2022 - 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 balsamiques de pinède et de garrigue.

Côte vinification et élevage : la simplicité est de mise. Après l'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 quelconque empreinte boisée.

Sur ce millésime 2022, pourtant réputé pour sa concentration solaire, le blanc des Cocalières brille d'emblée par sa finesse, son élégance florale et la sensation de fraîcheur qu'il exprime dès le premier nez. Sa verticalité évoque immédiatement la nature calcaire du terroir. On pense aux

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

jonquilles et aux fleurs jaunes, au frésia, aux fleurs d'amandier et de pêcher. Une touche un peu plus capiteuse évoque maintenant le bougainvilliers. Une nuance de miel d'acacia précède des notes anisées et mentholées, entre badiane, tilleul, génépi et feuille de menthe. Une touche de bergamote et de résine de pin accompagne un fruit délicat, évoquant l'abricot et l'ananas, complétés d'un peu de zeste d'orange.

On retrouve en bouche cet équilibre sensationnel entre une ampleur enveloppante et texturée plutôt sudiste, évoquant huile d'amande ou de noisette, coulis de poire et de mangue, jus de grenade et melon bien mûr, et une sensation d'énergie que viennent servir de nombreuses épices, toutes aussi stimulantes sur les papilles. On reconnaît le curcuma, le raifort, les épices à colombo et le safran. Une touche plus racinaire vient renforcer la belle complexité de ce vin intense et pénétrant.

Avec sa finale structurée par la densité du sol, ce « Cocalières » vous ravira à table pour accompagner une cuisine « terre et mer » : on pense à des encornets farcis, un vitello tonnato, des noix de Saint-Jacques au lard et lentilles ou une lotte bardée de lard fumée, aux cocos de Paimpol.

Un pur délice à un prix très raisonnable : ne laissez pas passer l'occasion !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Raffinement et fraîcheur :
jonquilles et fleurs jaunes, frésia,
fleurs d'amandier et de pêcher,
bougainvilliers, miel d'acacia, notes
anisées et même mentholées de
badiane, tilleul, génépi et feuille de
menthe, bergamote, ananas, abricot,
zeste d'orange

Bouche : Equilibre sensationnel entre
son ampleur enveloppante et texturée,
évoquant huile d'amande ou de
noisette, coulis de poire et de mangue,
jus de grenade et melon bien mûr, et
une sensation d'énergie épicée
mêlant curcuma, raifort, épices à
colombo, safran

Accords mets-vins : Idéal sur une
cuisine « terre et mer » : on pense à
des encornets farcis, un vitello
tonnato, des noix de Saint-Jacques au
lard et lentilles ou une lotte bardée de
lard fumée, aux cocos de Paimpol.



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