

Domaine d'Aupilhac - La Boda Blanc - 2021 - blanc



A travers cette cuvée confidentielle, produite entre 600 et 900 bouteilles selon les millésimes, Sylvain Fadat réunit le meilleur des deux mondes : du terroir d'Aupilhac, le vin tire sa densité, son charme aromatique et sa sensualité sudiste, tandis que Les Cocalières lui apporte verticalité, fraîcheur et énergie. La Boda, c'est finalement la quintessence d'une vie de vigneron au cœur de deux grands terroirs de Montpeyroux !

Sylvain a choisi d'assembler une sélection des meilleurs jus issus de son carignan blanc et de sa clairette plantés sur les sols argilo-calcaires de marnes bleues des terrasses d'Aupilhac avec une proportion équivalente de vermentino, roussanne et marsanne issus du coteau des Cocalières, ce superbe terroir d'altitude exposé au Nord que notre homme a patiemment réhabilité et remis au cœur de la carte des grands terroirs languedociens.

Dans sa recherche d'équilibre et sa volonté de traduire au plus près la complexité naturelle du vin, Sylvain allonge sensiblement l'élevage, le portant à 18 mois au total, en demi-muids. Là encore, c'est bien la pureté d'expression du fruit et du lieu qui est visée : aucun intrant œnologique, ni collage ni filtration ne viennent perturber le message.

Le résultat impressionne aujourd'hui par son équilibre magistral entre finesse et puissance, fraîcheur élégante et charme sensuel. Après quelques tours dans le verre, le nez se déploie dans un foisonnement parfaitement organisé de notes d'ananas, d'abricot et de pêche jaune, de melon de Cavaillon et de mirabelle. Une touche de curcuma précède des notes plus aériennes de fleur d'oranger, de craie et de citron de Menton. Le raffinement n'exclut pas la gourmandise, bien au contraire. A l'aération prolongée, le nez gagne encore en appétence avec ses irrésistibles évocations de macaron aux agrumes, de sabayon, de financier citronné et de jus de pêche.

Le confort de bouche frise la perfection, sur une matière ample mais souple, se déliant sur une gamme d'agrumes, entre citron, pamplemousse et mandarine, et l'énergie acidulée de la pomme Granny. Une dimension plus chlorophyllienne et herbacée nous maintient dans cet univers de fraîcheur : on pense à une eau de concombre, à une soupe froide de petits pois à la menthe, à de jeunes pousses de coriandre ou de livèche. Mais la sensualité n'est jamais loin, comme en témoigne les saveurs de poire Williams et de goyave qui viennent nous rattraper sur la finale. Une finale à l'équilibre magistral.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Vin de gastronomie par excellence, ce succulent « La Boda » vous régalerait sur une darne de saumon et sa sauce Béarnaise, un merlu aux palourdes, en sauce verte à la Sévillane, ou un espadon grillé, à l'aïoli. Si vous êtes plus terrien, vous pourriez aller vers une blanquette de veau, des bouchées à la Reine ou un poulet de Bresse aux girolles. Quant au potentiel de garde : il nous paraît évident. Nous ne serions pas surpris que cette Boda se donne, d'ici 8 ou 10 ans, des airs de Châteauneuf-du-Pape, ambiance "Roussanne Vieilles Vignes" par exemple... Grand vin !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - La Boda Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Finesse et sensualité : ananas, abricot et pêche jaune, melon de Cavaillon et mirabelle. Une touche de curcuma, des notes plus aériennes de fleur d'oranger, de craie et de citron de Menton, macaron aux agrumes, sabayon, financier citronné, jus de pêche

Bouche : Superbe confort de bouche, une matière ample mais souple, sur une gamme d'agrumes, entre citron, pamplemousse et mandarine et la fraîcheur de la pomme Granny. Fraîcheur chlorophyllienne et herbacée (concombre, coriandre, menthe). Poire Williams, goyave

Accords mets-vins : une darne de saumon et sa sauce Béarnaise, un merlu en sauce verte, à la Sévillane, ou un espadon grillé, à l'aïoli. Si vous êtes plus terrien, vous pourrez aller vers une blanquette de veau, des bouchées à la Reine ou un poulet de Bresse aux giroles



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Cépage : Carignan Blanc, Clairette (d'Aupilhac) et Rolle, Roussanne, Marsanne (de Cocalieres)

Culture : Biologique et bio-dynamique