

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2024 - 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. 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. A la recherche de 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.

D'abord compact, le nez s'ouvre lentement sur un registre forestier, marqué par les conifères, la résine et les aiguilles de pin, la mousse végétale courant sur les écorces. Cet univers séveux, frais et chlorophyllien, se déploie ensuite vers des horizons plus solaires de fleurs séchées, de jonquille et d'aubépine délicatement parfumée. L'aération révèle une facette plus gourmande, où dominent des fruits à chair blanche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaitement mûrs dominés par une pêche juteuse, complétés de parfums de melon fondant et un rappel sucré-épicé évoquant une tarte à l'orange parsemé d'un soupçon de cannelle. Après quelques minutes supplémentaires, le vin gagne encore en profondeur pour dévoiler des notes de noix de cajou, de lait ribot et de pain d'épices. L'ensemble se montre précis, vibrant et singulier, exprimant avec justesse l'équilibre entre fraîcheur et richesse, typique des grands blancs du Languedoc.

La bouche impressionne par son équilibre et sa droiture. La maturité des raisins est parfaitement maîtrisée : le jus se montre ample, mais conserve une tension remarquable. Dès l'attaque, une fraîcheur saline s'impose, rappelant les embruns méditerranéens et des notes subtiles de salicorne. La texture se fait ensuite plus veloutée, nappant le palais d'un gras soyeux, presque aérien. Le cœur de bouche, pulpeux, s'exprime sur la poire mûre et le brugnon, avec une précision nette. La colonne vertébrale minérale, tranchante et légèrement iodée, soutient l'allonge et la profondeur aromatique. La finale, d'une grande persistance, laisse apparaître de beaux amers salivants qui prolongent l'équilibre entre énergie et gourmandise. Un blanc méridional d'une grande justesse, comme on les aime.

Servez-le avec des filets de maquereaux vapeur, relevés d'un bouquet de fenouil, cerfeuil et persil, accompagnés de langues d'oursin nappées d'un soupçon de sauce soja. Il s'accordera aussi à merveille avec un caviar d'aubergine au sésame torréfié. Enfin, les fromages secs lui conviennent parfaitement : on pense à une tomme de brebis affinée comme l'Ossau-Iraty.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Aupilhac Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dense, reflet or

Nez : frais, riche : séveux, frais et chlorophyllien (conifères, résine, aiguilles de pin, mousse), fleurs séchées, jonquille, aubépine, fruits à chair blanche, pêche, melon, tarte à l'orange parsemé de cannelle, noix de cajou, lait ribot, pain d'épice.

Bouche : ample, tension remarquable, attaque à la fraîcheur saline (embruns, salicorne), texture veloutée, gras soyeux voire aérien, cœur de bouche pulpeux (poire, brugnon), dimension minérale, tranchante et iodée. Finale persistante sur de beaux amers salivants.

Accords mets-vins : filets de maquereaux vapeur, relevés d'un bouquet de fenouil, cerfeuil et persil, accompagnés de langues d'oursin nappées d'un soupçon de sauce soja. Un caviar d'aubergine au sésame torréfié. Des fromages secs : tomme de brebis affinée (l'Ossau-Iraty)



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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