

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2024 - blanc



C'est au cœur d'un splendide amphithéâtre naturel, perché à plus de 350 mètres d'altitude, que s'épanouit le terroir des Cocalières. Abandonné pendant plus de deux siècles, ce cirque calcaire et volcanique a retrouvé la vigne grâce à l'audace de Sylvain Fadat, à la fin des années 1990. Sur le flanc nord du Mont Saint-Baudille, entouré de pinèdes et de garrigue, il a patiemment remodelé ce paysage sauvage, convaincu que la complexité de ses sols et la fraîcheur de son altitude pouvaient donner des vins singuliers, fins et verticaux.

Ce projet hors norme s'appuie sur un substrat mêlant calcaires lacustres et basaltes volcaniques, alternés de couches sédimentaires, où l'enracinement profond de la vigne trouve une expression unique. L'exposition au nord, les nuits fraîches et l'altitude apportent cette tension et cette vivacité qui tranchent avec l'image souvent opulente des blancs méridionaux. L'assemblage, mariant marsanne, roussanne, vermentino (ou rolle), grenache blanc et clairette, reflète cette identité composite où se rejoignent fraîcheur, profondeur et énergie épicée.

La vinification reste fidèle à une philosophie de simplicité et de transparence : fermentation naturelle sur levures indigènes, puis élevage en vieux foudres alsaciens, choisis pour préserver l'éclat du fruit et la justesse du sol sans jamais imposer la signature du bois.

Ce millésime 2024 se distingue d'emblée par l'élégance de sa robe pâle et lumineuse, et par un bouquet d'une délicatesse printanière, évoquant les fleurs d'amandier, d'oranger, de pêcher et d'abricotier. Le nez se fait ensuite plus estival, sensuel, mêlant nougat et pâte d'amande, mie de pain et fruits blancs parfaitement mûrs, autour de la poire juteuse et de la pêche blanche. À l'aération, il s'enrichit d'une minéralité douce évoquant grès, sable et calcaire. Les agrumes apparaissent en arrière-plan, autour de l'orange, de la clémentine, accompagnées d'une touche de coing et de raisin frais. Une composante plus herbacée s'élève en fine volute, relançant la sensation de fraîcheur et de sophistication du bouquet : on pense à la sauge, à la coriandre vietnamienne, au fenouil et à la menthe.

La bouche ample et souple s'inscrit dans la parfaite continuité du nez, déployant une matière charnue et savoureuse où dominent poire et pomme en compote froide, zestes et jus d'orange et de clémentine, relevés de quelques notes un peu plus confites et douces de kumquat et de cédrat. Une eau de concombre allège et dynamise ce jus à la personnalité affirmée, tonique. L'équilibre, d'une grande précision,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

magnifie la dimension minérale et préserve une superbe vivacité.

La finale, longue et sapide, conserve la fraîcheur du fruit et s'appuie sur l'énergie du sol parfaitement intégré. De délicats zestes d'agrumes prolongent la persistance, complétée par une subtile nuance empyreumatique. Ce blanc méditerranéen séduit autant par sa densité que par sa finesse aérienne.

À table, il se mariera dès à présent avec une escabèche de poulet, de caille ou de maquereau, des antipasti de légumes ou des courgettes farcies au thon et au riz. Dans deux à trois ans, il brillera encore davantage aux côtés d'un mérou rôti avec ses légumes méditerranéens ou d'un tajine de poissons blancs.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : élégant et frais : fleurs d'amandier, d'oranger, de pêcher et d'abricotier, nougat, pâte d'amande, mie de pain, poire, pêche blanche, grès, sable, calcaire, orange, clémentine, coing, raisin frais, sauge, coriandre vietnamienne, fenouil, menthe.

Bouche : ample, souple, matière charnue et savoureuse, poire et pomme en compote froide, zestes et jus d'orange et de clémentine, kumquat, cédrat, eau de concombre, dimension minérale. Finale longue et sapide, zestes d'agrumes et nuance empyreumatique.

Accords mets-vins : une escabèche de poulet, de caille ou de maquereau, des antipasti de légumes ou des courgettes farcies au thon et au riz. Dans deux à trois ans, d'un mérou rôti avec ses légumes méditerranéens ou d'un tajine de poissons blancs.



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2032

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