

Domaine d'Aupilhac - La Boda Blanc - 2023 - blanc



A travers cette cuvée confidentielle, produite généralement à moins de 1000 bouteilles, 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, à la recherche du parfait point d'équilibre.

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 est bluffant ! Dès le premier nez, une énergie franche s'impose, portée par la netteté du fruit. On croque dans une pêche plate, puis un coulis d'abricot vient prolonger cette sensation de chair juteuse, pleine de soleil et d'énergie. Rapidement, un exotisme délicat se dévoile autour de l'ananas Victoria, le jus d'hibiscus, le fruit de la passion, apportant tension et vivacité. Ces arômes surprenants attisent la curiosité, comme une promesse d'un ailleurs radieux. A l'aération, un léger voile boisé, subtil et charmeur, enrobe le vin d'élégantes notes de fève tonka. L'ensemble est lumineux et parfaitement équilibré. Le nez oscille entre intensité et finesse, traduisant l'identité complexe des terroirs et le savoir-faire d'un grand vigneron.

L'attaque est nette et rafraîchissante, une véritable bouffée de pureté. Les agrumes dominent : d'abord une sensation d'eau citronnée délicatement infusée, puis viennent la mandarine juteuse, l'écorce d'orange et le kumquat frais, que l'on croque avec sa peau. Le milieu de bouche, traversé par une minéralité vibrante aux accents calcaires, offre une structure tendue et sapide. Cette énergie saline intensifie la salivation et affine l'aromatique fruitée qui se tourne maintenant vers la mirabelle, la poire et le raisin Muscat.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La texture, finement nappante, conserve toujours une élégance aérienne. La finale se déploie longuement, portée par des notes de menthe fraîche et de réglisse qui prolongent la persistance avec éclat. Tout superflu est gommé au profit de la précision : un équilibre magistral qui signe l'un des grands blancs du Languedoc, vibrant, salivant et tellement précis. On ne sera pas étonné de le revoir en pleine forme dans une dizaine d'années.

On imagine une salade de boulgour aux crevettes marinées dans un curry doux, rehaussée de noix de cajou grillées et de lamelles de mangue. Cette confidentielle « La Boda » se mariera aussi à merveille avec un ceviche de dorade à la coriandre, ou encore un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Pour les amateurs de fromages, un chèvre affiné révélera toute sa fraîcheur.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - La Boda Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : entre intensité et finesse, énergie franche et netteté du fruit, pêche plate, coulis d'abricot, ananas Victoria, jus d'hibiscus, fruit de la passion, léger voile boisé, subtil et charmeur (élégantes notes de fève tonka).

Bouche : attaque nette et rafraîchissante, les agrumes dominant, milieu de bouche à la minéralité vibrante (accents calcaires), structure tendue et sapide, aromatique fruitée, texture finement nappante. Longue finale portée par des notes de menthe et de réglisse

Accords mets-vins : une salade de boulgour aux crevettes marinées dans un curry doux, rehaussée de noix de cajou grillées et de lamelles de mangue. Un ceviche de dorade à la coriandre, ou un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Un chèvre affiné révélera toute sa fraîcheur



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

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