

Domaine d'Aupilhac - Lou Maset Rouge - 2023 - rouge



Sylvain Fadat incarne l'une des plus belles histoires de la viticulture languedocienne. Il reprend les vignes familiales en 1989, puis à force de patience et d'obstination, déniche petit à petit les plus beaux terroirs de Montpeyroux : les terrasses d'Aupilhac et l'amphithéâtre des Cocalières. Situé au pied du plateau du Larzac, à près de 800 mètres d'altitude, le domaine bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré, offrant aux raisins une maturation équilibrée entre charme et fraîcheur.

La cuvée Lou Maset illustre parfaitement cette philosophie. Pleine d'énergie, elle est une véritable bombe de fruit, oscillant entre densité et gourmandise. Majoritairement composée de cinsault et de grenache, complétés par le mourvèdre et le carignan, elle s'épanouit sur des terroirs variés de cailloutis calcaires pauvres, de marnes bleues, parcourus de veines basaltiques.

La vinification privilégie l'expression du fruit : macération courte, sans pigeage, avec seulement de petits remontages pour extraire en douceur. L'élevage en cuve, de 12 à 18 mois, préserve la pureté aromatique et l'éclat naturel du jus. Résultat : un rouge irrésistiblement gourmand, accessible et emblématique du style du domaine.

Le nez s'exprime avec une intensité immédiate. D'abord marqué par la fraîcheur des fruits rouges croquants, fraise des bois, cerise griotte et framboise acidulée, il s'habille ensuite de nuances plus sombres de mûre sauvage et de prune bleue. En arrière-plan, des notes herbacées subtiles rappellent le maquis méditerranéen, avec des touches de thym et de romarin séché. L'aération apporte davantage de complexité : le poivre noir, une pointe de réglisse et une subtile empreinte fumée viennent souligner le caractère sudiste. On retrouve aussi une dimension florale, avec des accents de violette et de pivoine qui adoucissent le paysage. L'ensemble respire la sincérité d'un vin de fruit bien né, expressif, gourmand et fidèle à son terroir.

En bouche, Lou Maset affirme une identité franche et directe. L'attaque est souple, portée par la fraîcheur des fruits rouges, avant que la matière ne s'installe, pleine et juteuse. La texture se fait ronde, fluide, avec des tanins fins au soutien. Les saveurs rappellent la cerise mûre, le cassis et la prune croquante, relevées par une touche d'épices douces et quelques parfums de garrigue. Le vin garde une énergie réjouissante, désaltérante, qui témoigne d'un travail précis sur la maturité. La finale, nette et persistante, prolonge le plaisir avec des notes légèrement réglissées et un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

souffle de fraîcheur. C'est un rouge à la fois gourmand, accessible et d'une belle authenticité languedocienne.

Lou Maset se mariera à merveille avec un agneau rôti aux herbes de garrigue. Les arômes parfumés se feront échos ! Il accompagnera aussi parfaitement une volaille rôtie aux pommes grenailles dans un esprit plus canaille et décontracté. Enfin, côté végétarien, une moussaka aux aubergines et tomates révèle la gourmandise méridionale de cette cuvée.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Lou Maset Rouge - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : expressif, gourmand et complexe : fruits rouges croquants, fraise des bois, cerise griotte et framboise acidulée, mûre sauvage, prune bleue. Thym et romarin séché. Poivre noir, réglisse, empreinte fumée, violette et pivoine.

Bouche : franche et directe, attaque souple portée par la fraîcheur des fruits rouges, matière pleine et juteuse, texture ronde, fluide, et tanins fins au soutien, épices douces et parfums de garrigue. Finale, nette et persistante, aux notes réglissées et fraîches

Accords mets-vins : une volaille rôtie aux pommes grenailles dans un esprit plus canaille et décontracté. Côté végétarien, une moussaka aux aubergines et tomates



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2032

Température de service : 16°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Cépage : cinsault, grenache, mourvèdre et carignan

Culture : Biologique et bio-dynamique