

Domaine d'Aupilhac - Le Clos Rouge - 2022 - rouge



Si nous apprécions tout particulièrement les blancs signés Sylvain Fadat, c'est bien sûr avec ses rouges que ce vigneron discret et si talentueux de l'Hérault a bâti sa réputation exceptionnelle, jusqu'à se voir décerné, en 2021, le titre enviable de Vigneron de l'année par la Revue du Vin de France.

La preuve par le vin avec ce formidable parcellaire, Le Clos 2022, un assemblage fascinant de carignan et de mourvèdre (complétés d'un peu de syrah) qui met en lumière ce grand terroir de marnes bleues, situé au pied du causse d'Arborras. Ici, les vieilles vignes sont enracinées en profondeur dans un sol rare de marnes calcaires : leur imprégnation minérale et leur âge avancé donnent des jus très concentrés, à la structure imposante. Une richesse et un relief naturel que Sylvain a appris à dompter à travers des élevages très longs en demi-muids, d'une trentaine de mois au total, après une fermentation en cuve tronconique.

Ici, le nez impose d'emblée une grande puissance, dans la plus pure tradition languedocienne du Clos. On plonge dans un panier de fruits noirs intenses entre cassis, mûre, prune bien mûre et un soupçon de confiture de figue. Un registre riche, sombre, profond. Puis la violette se mêle à l'eucalyptus et au romarin, des touches herbacées qui apportent élégance et fraîcheur. Un boisé délicat se fait sentir, avec des arômes de bois de Santal et d'épices chaudes qui ajoutent de la distinction au vin et en soulignent la densité. Enfin, des notes plus humides de frondaison, de mousse de sous-bois, donnent une dimension presque forestière qui enchante le bouquet. L'ensemble combine force et finesse, puissance aromatique et profondeur.

La bouche confirme l'envergure de ce Clos. Dès l'entame, elle se montre dense et ambitieuse.

Les tanins, bien présents, sont veloutés. Encore un peu fougueux dans leur jeunesse, ils ne demandent qu'à se patiner avec le temps. Des arômes de romarin, de sous-bois et d'herbes fumées assouplissent et équilibrent la matière imposante. Le millésime, pourtant très chaud, est maîtrisé avec brio : la texture corsée et profonde conserve une belle justesse, et beaucoup d'énergie. La finale, longue et savoureuse, s'étire sur la cerise griotte à l'eau-de-vie... Un régal. Un vin jeune, magistral déjà, où puissance et finesse se conjuguent dans une promesse de grande garde, de 20 ans au bas mot.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Les plats mijotés seront d'excellents compagnons pour ce vin. On peut imaginer un ragù florentin, où porc et bœuf hachés cuisent lentement dans une sauce au vin rouge, parfumée de tomates, d'oignons et de carottes. Autrement, un lièvre braisé au vin rouge, servi avec quelques tagliatelles, fera merveille. Pour les amateurs de grillades, une belle pièce de viande maturée, comme une côte de bœuf Black Angus.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Le Clos Rouge - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, foncé

Nez : Délicat, poétique et sudiste : cerise fraîche, tarte à la framboise et à la fraise, fleurs lascives, autour de la rose, de l'œillet, de la tulipe et de la pivoine, cannelle, curcuma, suie, pinède, tapenade, clou de girofle, cassis

Bouche : Une matière ample, souple et mûre, aux saveurs de mûre sauvage, de griotte, de framboise et de groseille relevées de notes de réglisse, de feuille de menthe et d'une touche acidulée de rhubarbe. Tabac et cacao. Persistance sur les herbes aromatiques

Accords mets-vins : un ragù florentin, où porc et bœuf hachés cuisent lentement dans une sauce au vin rouge, parfumée de tomates, d'oignons et de carottes. Un lièvre braisé au vin rouge, servi avec des tagliatelles. En grillades, une belle pièce de viande maturée ...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Cépage : Carignan, mourvèdre, syrah

Culture : Biologique et bio-dynamique