

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Rouge - 2019



Situé en contrebas de l'emblématique château médiéval du Castellas, le vignoble du Domaine d'Aupilhac occupe aujourd'hui environ 13 hectares, sur des terrasses situées à 350 mètres d'altitude, 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.

2019 fut une année atypique, marquée par le coup de chaud de juin auquel les cépages du Sud ont bien résisté, en particulier en altitude. Si les vigneron et les vigneronnes pouvaient se montrer inquiets en juillet et août, les conditions climatiques idéales de fin de campagne ont produit des raisins sains, de belles maturités. Les pluies de septembre ont permis de débloquent les maturités des cépages les plus tardifs à l'image du mourvèdre. Les premiers jus sont effectivement jolis, les peaux fines donnent des tanins élégants et des acidités plutôt élevées. Les vignes d'altitude nichées dans l'amphithéâtre des Cocalières ont particulièrement préservé les carignan, mourvèdre et cinsault, donnant ici un millésime remarquable.

Le nez, sans fioriture, paraît un rien discret de prime abord et une ouverture préalable sera nécessaire pour apprécier la profondeur et la fraîcheur du breuvage. Ce vin d'altitude et de garrigue affiche après agitation des arômes charmeurs de fruits rouges et d'épices. Une palette complétée par des notes truffées, et une gamme large de notes empyreumatiques et presque oléagineuses. C'est dire la profondeur et la complexité de ce vin qui n'en finit plus de discourir pour finir de s'épanouir sur des arômes d'eucalyptus, de fougères blanches et de fenouil sauvage.

La bouche, parfaitement ciselée, prolonge l'histoire olfactive en convoquant fruits rouges et épices douces. Le milieu de bouche aiguîsiera votre appétit croissant, avec sa matière solaire mais tendre. Une matière évoquant cette nature sauvage de pierres et de garrigue. Vous croquez ensuite dans de juteuses baies sauvages, avant d'être transporté au cœur d'un sous-bois automnal. Une note fumée, proche d'un tabac blond, complète cette riche palette organoleptique. La bouche reste moelleuse en toute circonstance, maintenant votre plaisir à son paroxysme.

Sa beauté brute mais soyeuse permettra à ce magnifique « Cocalières » de pleinement s'apprécier à l'apéritif, sur des tapenades. Il pourra aussi s'accorder avec une pintade cuite en cocotte, un pigeonneau accompagné de champignons ou bien encore avec un magret de canard aux figues... Un beau vin de lieu pour une gastronomie de terroir.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Profond et frais : fruits rouges, framboise et mûre sauvage, graine de fenouil et badiane, thym frais, poivre et baie de genièvre, une touche truffée, cendre froide, eucalyptus, fougère blanche.

Bouche : Equilibre sensationnel entre l'ampleur fruitée et texturée, gorgée de fruits rouges et d'épices douces, et une trame ciselée et pierreuse. Des notes de tabac blond et de sous-bois. Belle longueur soyeuse.

Accords mets-vins : Une pintade cuite en cocotte servie avec des toasts à la tapenade, un pigeonneau accompagné de champignons ou bien encore avec un magret de canard aux figues...



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2032

Température de service : 16°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah 40%, Mourvèdre 30%, Grenache noir 30%

Culture : Biologique et bio-dynamique