

Domaine d'Aupilhac - Le Clos Rouge - 2020



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 2020, 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.

Au premier nez, on perçoit un étonnant pont aromatique avec la Bourgogne, dans un univers de délicatesse et de douce poésie. Les arômes de cerise fraîche, de tarte à la framboise et à la fraise s'entremêlent à des fleurs lascives, autour de la rose, de l'œillet, de la tulipe et de la pivoine. Les épices douces comme la cannelle et le curcuma renforcent encore la sensualité du propos. Dans cet univers d'élégance et de raffinement, une délicate note fumée de suie ou de cierge juste éteint s'élève maintenant du verre. Au fil de l'aération, le bouquet évolue pour mieux plonger dans ses racines sudistes : on reconnaît maintenant des parfums de pinède, de tapenade et de clou de girofle, tandis que le cassis fait son apparition. Quelle magnifique complexité !

Le toucher de bouche se montre particulièrement charmeur, déployant une matière ample, souple et mûre, aux exquis saveurs de mûre sauvage, de griotte, de framboise et de groseille relevées maintenant de puissantes et toniques notes de réglisse, de feuille de menthe et d'une touche acidulée de rhubarbe. On adore sa trame expressive et fort dynamique. Une touche de tabac voisine avec une note de chocolat noir. Les calcaires jouent parfaitement leur rôle apportant à la finale une tension effilée particulièrement stimulante. La persistance est impressionnante, sur des notes d'herbes aromatiques, entre estragon, thé vert et marjolaine, et toujours ces succulentes saveurs de cerise et de framboise. Un grand vin, d'une complexité impressionnante, qui constitue un des sommets de la production languedocienne.

Ce Clos de Montpeyroux nous donne faim : après quelques années de cave, on pourra miser sur un gigot d'agneau nappé de miel et de romarin et rôti au four ou un mijoté de joue de bœuf au vin rouge !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Le Clos Rouge - 2020



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 : Une épaule d'agneau au miel et romarin, cuite au four. Plus tard, une daube de taureau de Camargue aux olives s'impose, à moins qu'on ne lui préfère un coq au vin



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Languedoc

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Carignan, mourvèdre, syrah

Culture : Biologique et bio-dynamique