

## Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Rouge - 2020



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. La vigne s'imprègne d'un substrat mêlant argiles et marnes bleues, riches en sédiments marins, sur un sous-sol calcaire.

Ici aussi, l'année 2020 restera dans les mémoires pour sa précocité exceptionnelle. Les raisins, dans un état sanitaire absolument parfait, affichaient de beaux équilibres, mêlant concentration de texture, aromatiques mûres et des acidités bien préservées. Les premiers jus offraient des équilibres souverains, avec des tanins mûrs et soyeux.

Après une cuvaison d'une quinzaine de jours, avec quelques pigeages, cet assemblage subtil de mourvèdre, carignan, syrah, grenache et cinsault, est ensuite élevé en petits foudres et vieux fûts (sans bois neuf) pendant près de 30 mois au total.

Le résultat nous arrive aujourd'hui en pleine forme, avec son aromatique complexe et foisonnante et ces magnifiques équilibres de bouche. Le nez s'ouvre sur des nuances à la fois sanguines et chocolatées qui entourent un cœur fruité explosif, où s'entremêlent la cerise griotte et la myrtille, la figue séchée et la grenade, la datte et le coing, l'abricot sec et la caroube. Tout s'entremêle, dans une sorte de danse étourdissante, de mouvement perpétuel. Des notes huileuses d'extraits de fleurs voisinent avec une dimension plus chlorophyllienne évoquant quelques décoctions d'herbes, entre garrigue et montagne. Puis viennent les évocations ensoleillées d'étals de légumes méditerranéens bien mûrs, entre tomates, aubergines ou poivrons.

La bouche, généreuse et enveloppante, prolonge l'histoire olfactive en convoquant des coulis de cerise, de myrtille et de mûre, mais aussi un jus de tomate et des saveurs toniques de noyau de pêche, de prune ou de quetsche. La framboise, délicate et finement acidulée, se fraie un chemin, tout comme le cassis, avant de laisser la place à l'expression triomphante du sol. Elle apporte son lot d'épices, stimulantes, autour des baies roses, du paprika et du poivre Sichuan. La droiture et la précision de la finale sont remarquables : la sensation d'harmonie entre le fruit et le sol, le yin et le yang est juste parfaite.

Ce Cocalières sera aussi à l'aise jeune qu'après 10 ans de cave pour accompagner une daube de boeuf à la Provençale, un boudin noir grillé aux pommes ou encore un magret de canard et sa sauce aux fruits noirs,

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

servi avec des pommes soufflées ou une ratatouille.

Un beau vin de lieu pour une gastronomie de terroir.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Rouge - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Sensuel mais tonique : notes sanguines et chocolatées, cerise griotte, myrtille, figue séchée, grenade, datte, coing, abricot sec et caroube, huile de fleur, décoctions d'herbes, entre garrigue et montagne, tomate bien mûre

Bouche : Généreuse mais tonique, des coulis de cerise, de myrtille et de mûre, un jus de tomate et des saveurs toniques de noyau de pêche, de prune ou de quetsche. La framboise acidulée et le cassis apporte de la fraîcheur. Finale épicée (baie rose, Sichuan)

Accords mets-vins : Une pintade cuite en cocotte servie avec des toasts à la tapenade, un boudin noir grillé aux pommes ou encore un magret de canard et sa sauce aux fruits noirs, servi avec des pommes soufflées ou une ratatouille.



### 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 : 2020

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique