Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2014

C’est au cœur d’un splendide amphithéâtre naturel, perché à plus de 350 mètres d’altitude que se niche ce terroir des Cocalières. Après plus de deux siècles d’abandon, Sylvain Fadat a décidé de replanter des vignes, en terrasse, convaincu qu’avec la qualité du sol argilo-calcaire, très pierreux, l’altitude et l’exposition au Nord-Ouest, toutes les conditions étaient réunies pour produire de grands vins.

Belle intuition également lorsqu’il décide de planter 4 cépages blancs dans la partie la plus au Nord, et donc la plus fraîche, de l’amphithéâtre. Ici, grenache blanc, marsanne, roussanne et rolle (vermentino) se partagent la terre à égale proportion.

Ce sont ces 4 mêmes cépages que l’on retrouve assemblés dans cette cuvée Les Cocalières : Sylvain Fadat pousse d’ailleurs loin la culture de l’assemblage puisqu’il assemble les moûts dès la mise en fermentation. Il intervient ensuite très peu lors de la vinification et de l’élevage en foudre, qui dure environ 1 an, soucieux de garder une expression pure des cépages et du terroir.

Au final, Les Cocalières présente un beau profil de vin du sud, expressif et généreux, aux arômes de tilleul, de pistache, de pignon, de marmelade et de notes pierreuses. Mais à la différence de bon nombre de ses voisins : ici, aucun excès (de bois, de gras, d’alcool…) et beaucoup de fraîcheur ! C’est là que l’on reconnaît le grand vigneron : de l’équilibre, du fruit et du terroir.

Un véritable must pour l'été, idéal à consommer entre amis, autour de jolis plats simples et conviviaux comme une pissaladière, un parmentier de canard ou un plat de gnocchis au vieux parmesan !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine d'Aupilhac - Les Cocalières Blanc - 2014

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très expressif. Amande, pistache, pignon. Tilleul. Fruits mûrs, marmelade.

Bouche : Bel équilibre. Matière généreuse et fraîcheur, beau fruit (pêche) sur la finale.

Accords mets-vins : Filets de rougets grillés. Gnocchis au parmesan. Aiguillette de volaille au paprika. Moussaka. Parmentier de canard. Risotto aux champignons.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2018.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Languedoc

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (25%), vermentino (25%), roussanne (25%), marsanne (25%)

Culture : Biologique et bio-dynamique