



#### LE TERROIR

Situé sur la commune de Caux au Nord de la petite ville de Pézenas, le vignoble d'Allegria est perché sur les premières collines du Haut Languedoc. Pézenas est le « Saint Emilion » du Languedoc : un des plus beaux patrimoines architecturaux de la région, une pépinière de jeunes vigneronns aussi dynamiques que talentueux et une vraie identité de terroir avec des vins qui se distinguent par leur finesse aromatique et leur potentiel de garde.

#### PETITE HISTOIRE DU DOMAINE VITICOLE

Créé en 2008, Allegria est le fruit du rêve d'une famille et d'une amitié franco-argentine. Tous les ingrédients typiques du changement de vie radical sont là : après huit ans passés chez Moët Hennessy en tant que directeur marketing, Ghislain d'Aboville, guidé par sa passion pour le vin, décide de reprendre des études en Viticulture-Œnologie et entraîne sa famille dans l'aventure. Il participe à plusieurs vinifications dans de grands domaines en Languedoc, en Argentine et en Toscane. Deux ans de recherche sur tout le pourtour méditerranéen mène Ghislain et Delphine d'Aboville à s'installer avec leur famille sur le terroir de Pézenas. Le vignoble de 9 hectares adossé au volcan des Baumes est le lieu de réalisation de ce rêve. Leur ambition : créer l'un des premiers domaines du Languedoc entièrement respectueux de l'environnement, depuis la conversion des vignes à l'agriculture biologique jusqu'au choix de l'architecture pour la construction des bâtiments d'exploitation. Les idées fusent : toiture végétale, récupération des eaux de pluies, recours à l'électricité photovoltaïque ... A découvrir sur place à l'été 2010, attablés à la *Cantine d'Allegria!*

#### LE VIGNOBLE ET LES CEPAGES

Les 9 hectares sont une jolie mosaïque des cépages méditerranéens : une majorité de Syrah, beaucoup de Mourvèdre, car il en faut toujours un peu pour élaborer des grands vins du Sud. A ne pas oublier, une toute petite parcelle de Carignan pour laquelle les ambitions sont grandes. Et enfin le Cinsault tant apprécié pour donner naissance à un Rosé fringant et rafraîchissant. Pour le Blanc, les 2 stars, émigrées du Rhône : Roussanne et Marsanne pour vous servir... Les sols du vignoble ont été chamboulés en profondeur par l'activité volcanique. Le vignoble est d'un seul tenant mais d'une grande diversité : terrasses de graves villafranchiennes, cailloutis de basaltes, marnes blanches se suivent à quelques mètres de distance. Autant d'atouts à exploiter pour obtenir des vins avec une belle complexité.

Dans l'assemblage de cette cuvée Cousu Main, ont été utilisés 70% de syrah d'une parcelle de 1 hectare plantée en 1985 et 30% de mourvèdre d'une parcelle de 1 hectare plantée en 1986.

#### LA PERSONNE QUI COMPTE AU DOMAINE

Allegria n'est pas la création d'une seule personne, mais le fruit de l'amitié de deux familles : la famille d'Aboville et la familia de la Mota. D'un côté la passion et l'enthousiasme d'une jeune famille à la tête d'une tribu de 4 enfants ; de l'autre l'un des plus grands œnologues argentins, Roberto de la Mota, créateur de Cheval des Andes et de la Bodega Mendel, reconnue par tous les fans du Malbec.

#### LES DETAILS QUI PLAISENT

Cette cuvée a été créée exclusivement en magnums et double-magnums, en sélectionnant deux barriques de Syrah et une de Mourvèdre, capables de lui donner la puissance et la structure recherchées. Chaque année, ce vin de garde sera une création nouvelle, dans le respect de ce que la Nature aura donné et en sélectionnant quelques barriques avec un beau potentiel de vieillissement. En 2008, ont été créés 1200 magnums et 100 double-magnums qui ont été mis en bouteilles au domaine le 12 novembre 2009, sans filtration. Un dépôt peut apparaître au fond de la bouteille et garantit que ce vin a été créé avec l'esprit « cousu main ».

#### LE STYLE DU VIN

Au nez, les notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est harmonieuse avec un bel équilibre. Les tanins sont présents avec une belle complexité. Ce magnifique flacon est à découvrir dès à présent et pour les 8 prochaines années.

#### LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

L'élevage en barriques pendant 12 mois permet d'éviter toute filtration. Les barriques sont d'un vin, mais pas neuves, afin d'éviter des notes boisées trop marquées. Elles proviennent d'un premier grand cru classé bordelais et ont été produites par le Tonnelier Taransaud à Cognac.