

Allegría
Petits Bonheurs 2008
Coteaux du Languedoc
Sud de France



LE TERROIR

Situé sur la commune de Caux au Nord de la petite ville de Pézenas, le vignoble d'Allegría est perché sur les premières collines du Haut Languedoc. Pézenas est le « Saint Emilion » du Languedoc : une 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, Allegría 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'Allegría*!

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 Petits Bonheurs, ont été utilisés 80% de syrah d'une parcelle plantée en 2001 et 20% de mourvèdre d'une parcelle plantée en 1986.

LA PERSONNE QUI COMPTE AU DOMAINE

Allegría 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

La capsule à vis ne laisse pas indifférent. C'est aujourd'hui la meilleure technique de bouchage pour conserver la fraîcheur aromatique des vins à boire jeunes. Etanchéité parfaite, garantie sans goût de bouchon, simplicité de l'ouverture pour les mains non expertes, possibilité de refermer la bouteille, la capsule à vis constitue le bouchage idéal pour les vins de plaisir, à déguster rapidement, sans réfléchir...

La date de mise en bouteille est précisée sur l'étiquette : 13 avril 2009. C'est le tout premier millésime du domaine et certainement pas le dernier...

LE STYLE DU VIN

Ce rouge fringant est un assemblage savoureux de syrah et de mourvèdre. Tout jeune et déjà bien gourmand. Au nez, les arômes épicés. En bouche un vin souple et harmonieux aux arômes de fruits rouges. Rien ne sert de laisser s'endormir cette jolie bouteille dans votre cave. Elle mérite d'être sur votre table dès aujourd'hui. A découvrir avec des plats simples et goûteux.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Chaque parcelle est vinifiée séparément. Le mourvèdre a été vinifié de façon traditionnelle : pendant toute la fermentation alcoolique le moût reste en contact avec les peaux et les pépins. Pour la syrah, la technique employée diffère : avant la fin de la fermentation alcoolique, le moût a été décuvé, c'est-à-dire que la partie solide (pépins et peaux) a été séparée de la partie liquide (le moût en fermentation). Alors qu'en début de fermentation, la température dépasse les 25 degrés, elle est maîtrisée et limitée à 20 degrés après décuvage pour la fin de la fermentation. Cette technique de vinification permet d'obtenir un vin souple, avec beaucoup de fruit et des tanins peu marqués.