

**Allegria**  
Tribu d'A blanc 2008  
Coteaux du Languedoc  
Sud de France

ALLEGRIA



**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-Oenologie 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 mènent 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 fringuant 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 Tribu d'A, ont été utilisés 50% de roussanne d'une parcelle plantée en 1998 et 50% de marsanne d'une parcelle plantée en 1994. La marsanne a été vendangée à la main le 7 septembre, la roussanne le 22 septembre.

**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 oenologues 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**

Puisque le vin sort de la terre, c'est par la terre que se sont créées les étiquettes d'Allegria. L'artiste Sabine Begue, créatrice de l'atelier de céramique « Fille de Gaya », a composé en argile les motifs de nos étiquettes. Benoit Vollet, designer graphique, les a photographiés et transformés pour exprimer les sources de vie d'Allegria. Certains y verront un feu follet, expression magique et fugitive de la nature qui éclaire nos chemins; d'autres y verront des algues, source de vie primitive. C'est en tout cas notre joie de vivre que nous souhaitons vous communiquer au travers de ces étincelles de Nature.

**LE STYLE DU VIN**

Notre unique cuvée de blanc est issue de deux cépages : la Marsanne a été vinifiée en cuve, alors que la Roussanne a été élevée en barrique. Puis les deux vins ont été assemblés pour donner naissance à cette cuvée Tribu d'A. D'un côté les aromes de fruits frais et de pêche de vigne de la Marsanne, de l'autre les notes miellées et mûres de la Roussanne. Par sa vivacité, sa structure et son élégance, ce vin blanc vieillira avec beaucoup de bonheur pendant 2 à 5 ans. Servez le avec un poisson grillé ou des fromages crémeux.

**LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION**

Les deux cépages utilisés dans cette cuvée n'ont pas été vinifiés de la même façon. La roussanne a été vinifiée en barriques d'un vin, puis bâtonnée, et élevée dans la même barrique pendant 9 mois. La marsanne a été vinifiée en cuve. Ces deux techniques de vinification distinctes permettent de combiner la complexité et la puissance de l'élevage en barriques, avec la fraîcheur aromatique de la marsanne vinifiée en cuve. De cet assemblage naît l'équilibre et l'harmonie de cette cuvée Tribu d'A.