



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-Enologie 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 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 Tribu d'A, ont été utilisés 80% de syrah et 20% de mourvèdre. La syrah a été vendangée à la main le 25 septembre, le mourvèdre le 9 octobre 2008.

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

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 cuvée Tribu d'A est issue des cépages syrah pour 80% et du mourvèdre pour les 20% restants. Deux tiers des vins ont été élevés en cuve ; le tiers restant en barriques d'un vin. Ces barriques proviennent d'un premier grand cru classé bordelais et ont été produites par le Tonnelier Taransaud à Cognac. Ce vin se distingue par ses arômes de fruits noirs et ses notes poivrées. En bouche, la syrah domine avec ses arômes de violettes et une belle minéralité. Les tanins sont fondus et donnent une magnifique longueur. A déguster dès aujourd'hui, et pour les 5 prochaines années.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

En assemblant des vins élevés en barriques et en cuve, cette cuvée gagne en complexité. Le vin élevé en cuve a plus de fruit, plus de fraîcheur aromatique. Le vin élevé en barrique est plus long, plus structuré, marqué par les épices et les arômes poivrés. L'assemblage permet d'associer ces deux profils aromatiques distincts et de créer un vin équilibré avec un beau potentiel de garde.