

ALLEGRIA

Allegria

Carignan Gourmand
IGP Pays de Caux
Sud de France
Vin biologique certifié par ECOCERT

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 d'une amitié franco-argentine entre la famille d'Aboville, à la tête d'une Tribu de 5 enfants et Roberto de la Mota, l'un des plus grands œnologues argentins. L'ambition de Ghislain et Delphine d'Aboville : mener un domaine entièrement respectueux de l'environnement, depuis la culture des vignes en agriculture biologique jusqu'au choix de l'architecture pour la cave de vinification.

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 rouge original vinifié sans sulfites ajoutées. 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. .

Notre cuvée « Carignan Gourmand » est issue exclusivement d'une petite parcelle de 0.5 hectare de Carignan plantée en 1978.

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 5 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 toute petite parcelle de vieux Carignan nous a convaincu de le vinifier à part et d'en faire un pur Carignan. Nous aimons passionnément ce cépage oublié et parfois mal aimé. Un élevage long de 15 mois lui donne un supplément d'âme : notes d'olives noires et de garrigues, gourmand et long en bouche. Une rareté à découvrir pendant de nombreuses années.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Nous souhaitons faire progresser notre Carignan Gourmand en l'amenant vers plus de fraîcheur et d'équilibre. C'est pour cette raison que nous avons pris la décision depuis le millésime 2012 d'élever un tiers de notre Carignan et de conserver les deux tiers restants en cuve. Ceci afin d'apporter de la structure et de la puissance à notre vin, tout en préservant sa fraîcheur et sa tonicité.

LE MOMENT POUR L'APPRECIER : avec une épaule d'agneau cuite au four à basse température pendant 7 heures.

AVEC QUI ? Avec un original qui cherche le vrai sens derrière les choses cachées

PENDANT COMBIEN DE TEMPS ? A découvrir dès aujourd'hui en carafant le vin la veille ; et pendant 5 à 8 ans.

