

ALLEGRIA

Allegrria

Cinsault Abuelo

IGP Pays de Caux

Vin biologique certifié par ECOCERT, Sans sulfites ajoutées



LE TERROIR

Situé sur la commune de Caux au Nord de la petite ville de Pézenas, le vignoble d'Allegrria 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, Allegrria 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 : créer 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. Autant d'atouts à exploiter pour obtenir des vins avec une belle complexité.

Cette cuvée est composée en totalité de Cinsault, issu d'une petite parcelle d'un demi hectare plantée en 1985. En 2015, cette parcelle fête ses 30 ans !

LA PERSONNE QUI COMPTE AU DOMAINE

Allegrria 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'Allegrria. 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'Allegrria. 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

Le Cinsault est le Pinot Noir du Languedoc : une robe moins soutenue que les syrahs violacées que nous connaissons bien ; des arômes de fruits prononcés, avec des notes de cerises. Ce vin gourmand est à boire jeune sur des plats relevés. Nous vous conseillons de le servir relativement frais, à une température de 15°C.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Cette cuvée est notre unique vin vinifié et mis en bouteille sans sulfites ajoutées. Ce qui était une expérimentation en 2009 est devenu aujourd'hui une cuvée à part entière, avec des amateurs très enthousiastes qui attendent chaque année la sortie du nouveau millésime de Cinsault Abuelo. Un vin très naturel certes, mais aussi fragile et à ne pas mettre dans toutes les caves.

Température de garde : 13° C maximum.