

ALLEGRIA

Allegrria

Cousu Main

AOC Coteaux du Languedoc

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'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 : 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 sulfite ajoutée. 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.

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

Cette cuvée a été créée exclusivement en magnums et double-magnums, en sélectionnant les meilleures barriques, capables de lui donner la puissance et la structure recherchées. Selon les années, la Syrah ou le Mourvèdre sont majoritaires, complétés par un peu de Carignan. Un dépôt peut apparaître au fond de la bouteille et garantit que ce vin a été créé avec l'esprit « Cousu Main ».

LE STYLE DU VIN

Au nez, les notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est harmonieuse avec un bel équilibre. Les tanins sont présents avec une belle complexité. Ce magnifique flacon est à découvrir dès à présent et pour les 8 prochaines années.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

L'élevage en barriques pendant 15 mois permet d'éviter toute filtration. Les barriques sont d'un vin, mais pas neuves, afin d'éviter des notes boisées trop marquées.

LE MOMENT POUR L'APPRECIER : ce soir pour les plus pressés ou dans cinq ans pour les plus patients

AVEC QUI ? avec 8 convives amateurs du beau et du bon, sur une belle table dressée avec cœur.

www.tribuallegria.fr