

ALLEGRIA

Allegria

AOOCoteaux du Languedoc, Sud de France

Vin biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

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, sur les flancs du volcan des Baumes. 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 : 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 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. Roussanne et Marsanne composent l'assemblage de notre cuvée Tribu d'A blanc, souvent à part égale.

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 unique cuvée de blanc est issue de deux cépages : la Marsanne et la Roussanne. D'un côté les arômes 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 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.

LE MOMENT POUR L'APPRECIER : avec des fromages de chèvre frais saupoudrés de thym frais ou de romarin

AVEC QUI ? En petit comité, à 3 ou 4, avec des sushis préparés ensemble à la maison

PENDANT COMBIEN DE TEMPS ? A découvrir maintenant et pendant 3 ans.



www.tribuallegria.fr