

ALLEGRIA

Allegria

La Belle Histoire

Coteaux du Languedoc Pézenas

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, sur les flancs d'un ancien volcan. Les meilleures parcelles du domaine sont classées en AOC Languedoc Pézenas. Le cru Pézenas trouve son caractère exceptionnel dans l'origine volcanique de ses sols qui contribuent à l'équilibre aromatique et au potentiel de garde de ses vins.

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 CÉPAGES

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 Belle Histoire est issue de notre meilleure parcelle de Syrah située dans la partie la plus haute du domaine. La vue y est grandiose, le sol profond. Notre histoire est encore courte, mais c'est toujours de cette parcelle d'un hectare que jaillit année après année la meilleure Syrah du domaine.

LES DÉTAILS 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. 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

Nous avons donné le meilleur de nous même pour créer La Belle Histoire, notre vin le plus abouti : au nez, les notes de fruits mûrs et toastés. En bouche, une purée de fruits rouges et une longueur exceptionnelle. Goûtez aujourd'hui quelques bouteilles et mettez en cave le reste de la caisse pour redécouvrir ce grand vin de garde dans 5 à 7 ans.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Cette Syrah a été élevée en barriques neuves de chêne français pendant 15 mois. C'est là le secret de sa puissance et de sa structure.

LE MOMENT POUR L'APPRÉCIER : avec une belle côte de bœuf pour une émotion forte et simple ou après le dîner, en méditant devant un beau feu de cheminée.

L'ACCORD POINTU de Jean-Marc et Corinne Bessire du restaurant gastronomique Le Cigalon à Genève : un Rouget Barbet rôti sur peau avec un riz vénéré du Piémont. Iconoclaste et exceptionnel !

AVEC QUI ? Avec un ami de cœur que vous retrouvez après une longue absence : beaucoup de Belles Histoires à se raconter autour de ce grand vin.

www.tribuallegria.fr