

ALLEGRIA

Allegria

Petits Bonheurs

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'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 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.

Dans l'assemblage de cette cuvée Petits Bonheurs, est utilisée majoritairement de la syrah d'une parcelle plantée en 2001 ainsi que du Cinsault issu d'une parcelle plantée en 1985.

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 4 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.

LE STYLE DU VIN

Ce rouge fringant est tout jeune et déjà bien gourmand. Au nez, les arômes épicés. En bouche un vin souple et harmonieux aux arômes de fruits rouges. Rien ne sert de laisser s'endormir cette jolie bouteille dans votre cave. Elle mérite d'être sur votre table dès aujourd'hui. A découvrir avec des plats simples et goûteux.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Chaque parcelle est vinifiée séparément. Le cinsault a été vinifié de façon traditionnelle : pendant toute la fermentation alcoolique le moût reste en contact avec les peaux et les pépins. Pour la syrah, la technique employée diffère : avant la fin de la fermentation alcoolique, le moût a été décuvé, c'est-à-dire que la partie solide (pépins et peaux) a été séparée de la partie liquide (le moût en fermentation). Alors qu'en début de fermentation, la température dépasse les 25 degrés, elle est maîtrisée et limitée à 20 degrés après décuvage pour la fin de la fermentation. Cette technique de vinification permet d'obtenir un vin souple, avec beaucoup de fruit et des tanins peu marqués.

www.tribuallegria.fr