

ALLEGRIA

Allegría

Poivre de Mourvèdre

IGP pays d'Hérault

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'Allegría 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, Allegría 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.

LA PERSONNE QUI COMPTE AU DOMAINE

Allegría 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 DÉTAILS QUI PLAISENT

Puisque le vin sort de la terre, c'est par la terre que se sont créées les étiquettes d'Allegría. 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'Allegría. 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 style du vin lui a donné son nom : Poivre de Mourvèdre. Ce sont ces notes poivrées luxueuses qui frappent au nez et à la dégustation et qui nous ont donné l'envie irrésistible de créer pour la première fois cette cuvée 100% Mourvèdre.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Ce vin a été élevé à 100% en barriques de chêne français du tonnelier Taransaud, pendant une durée de 14 mois. Les barriques sont de 2, 3 et 4 vins afin d'apporter de la complexité aromatique sans marquer le vin par des arômes boisés.

En fin de vinification, quand le vin est en macération dans sa cuve, une de nos tâches délicates est de décider de la date de décuvage, c'est-à-dire le moment où le vin est coulé hors de la cuve pour le séparer de toutes les matières solides -peaux et pépins- pour démarrer la période de l'élevage. Cette décision est délicate : une macération trop longue et le vin se durcit et est trop tannique ; une macération trop courte et le vin manquera de structure, de puissance et de potentiel de garde. C'est pour notre cuve de Mourvèdre, que cette décision est toujours la plus évidente : après vingt à vingt cinq jours de macération, apparaissent tout d'un coup à la dégustation ces notes très poivrées qui caractérisent ce vin. C'est le signe infaillible que ma macération est à son terme et que la cuve peut être coulée.



www.tribuallegria.fr