

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



40 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés

www.hachette-vins.com

ALLEGRIA

Les bonnes notes de la rentrée!



Tribu d'A 2017

30% de Mourvèdre épaulent la Syrah dans ce languedoc bien typé dont la robe pourpre et intense annonce un nez volubile qui décline les fruits noirs, la griotte, la garrigue et les épices. La bouche possède la même plénitude: charnue, riche, adossée à des tanins croquants, elle déroule ces mêmes arômes de plantes aromatiques et d'eucalyptus qui dynamisent la finale. Du plaisir, encore plus dans une paire d'années.



Poivre de Mourvedre 2017

Les amateurs de Mourvèdre seront à la fête avec cette cuvée ambitieuse qui offre au nez les nuances animales et épicées du cépage sur fond de fruits noirs. Puissante et ample, la bouche déploie ses saveurs chaleureuses dans une belle chair étayée par des tanins mûrs et gras. Du caractère à revendre dans ce beau rouge d'automne.

ALLEGRIA

Carignan gourmand 2018

Guide Hachette 2021 - 1 étoile



LE GUIDE
HACHETTE
DES **VINS**



« Fruits rouges, notes florales et fumées, épices et garrigue, le nez ne manque pas de nuances. »

Les épices insistent longuement dans une bouche élégante à la puissance contenue. »

Dolce Vita 2016

3 étoiles ★ ★ ★
et
Coup de Coeur
du Guide Hachette



B ALLEGRIA Dolce vita 2016 ★ ★ ★

14 500



Créé en 2008 sur les premières collines du haut Languedoc, au nord de Pézenas, Allegría est le fruit d'une amitié franco-argentine entre Ghislain et Delphine d'Aboville et Roberto de la Mota (œnologue de renom). La nouvelle cave bioclimatique, implantée au pied du volcan des Baumes, est entourée d'un vignoble de 9 ha conduit en bio dès l'origine.

Deux étoiles pour le 2015 de cette cuvée, trois pour le 2016, et un coup de cœur. Le terroir est identique (graves villafranchiennes), l'assemblage proche (syrah majoritaire complétée par le cinsault). La robe est rose poudré, entendez saumon pastel brillant. Raffiné, complexe, le nez s'ouvre sur la rose, puis sur les agrumes, avant de s'orienter vers des tons acidulés de groseille. Le palais, dans le même registre, joue sur les fleurs, les fruits rouges et le bonbon anglais. Souple en attaque, rond et gras, il est vivifié par une acidité qui porte loin la finale épicée et met en appétit. Un vin gourmand et élégant. 2017-2018 † salade de la mer

📍 GHISLAIN ET DELPHINE D' ABOVILLE,
Allegría, lieu-dit Fontarèche, 34720 Caux,
tél. 06 25 93 08 08, allegría@vinotinto.fr 📧 r.-v. 📍 🌐