

# The Story of Allegría

[www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)



# ALLEGRIA

## Where are we located ?

Perched on the foothills of the Haut Languedoc, in the south of France, Allegria's vineyards are in the commune of Caux, north of the little town of Pezenas. Pézenas is one of the most beautiful architectural heritages of the area. A community of young winemakers who are as dynamic as they are talented, craft their wines with a true local identity; wines distinguished by their aromatic finesse and aging potential.



## The Winemakers

Allegria is fruit of the friendship between two families: la famille d'Aboville and the familia de la Mota. The passion and enthusiasm of a young family with 5 children combined with the know-how; of the legendary Argentinean winemaker, Roberto de la Mota, creator of "Cheval des Andes" and most recently the Bodega Mendel, site of wines recognized by all Malbec fans.

## On a volcano

Twelve hectares of vineyards in a single parcel flanking the ancient volcano of Baumes. Nine Mediterranean grape varieties make up the mosaic of the estate's vines. The oldest parcel of the Estate is over 40 years old. Five years ago, we began a program of replanting vines with "massale selections" because we are convinced of the importance of the vegetal matter to the vine development.

4 ha. Syrah  
3 ha. Grenache  
2 ha. Mourvèdre  
0.5 ha. Carignan  
0.5 ha. Cinsault

0.5 ha. Roussanne  
0.5 ha. Marsanne  
0.4 ha Carignan Blanc  
0.6 ha Grenache blanc





The vineyard has been deeply disturbed by volcanic activity – but in a magical way. The vineyard is one single plot but with great diversity: terraces of pebbles rounded from over the years, basalt gravel and marine limestone just a few meters away. So many assets to exploit to obtain wines with a beautiful complexity and aromatic freshness characteristic of this exceptional terroir.

Since 2011, all of our vines are certified organic.

### **Average production**

25 000 to 35 000 bottles, depending on the generosity of the vintage, an average yield of 25 to 40 hectolitres per hectare



### **Delightful and elegant wines**

Our winemaking methods are gentle and measured -extracting just enough to preserve the natural fruit of the grape and keep the freshness and elegance.

All our grapes are vinified without adding sulphites until bottling. No sulphite during the vinification and just adding small doses at the bottling stage provides the protective effect.

The concrete tanks are different sizes and designed to accommodate each plot of vines and vinify them separately. Until the blending process, it is important for us to preserve the personality of each of the vineyard's plots.

# Allegria wines

## Dolce Farniente

75 and 150 cl, Rosé wine,  
AOC Languedoc  
*Grape Varieties : Grenache, Syrah*



An harmonious blend of our youngest wines of Grenache and Syrah.

Very pleasant aromas of sweet and tangy English candies. Crisp and fresh on the palate, with a nice equilibrium. This is the perfect Rosé to be enjoyed with a BBQ on beautiful spring and summer evenings.

And the right moment? While it's young! In any case, you won't have a single bottle left in your cellar at the end of summer.

With whom? Friends on holiday around the pool.

## Petits Bonheurs

Red wine, IGP Pays de Caux  
*Grape Varieties: Syrah, Grenache*



This lively red wine is a blend of Syrah with just a drop of Grenache. Quite young but already very generous. There's no point in letting this beautiful bottle rest in your cellar. It deserves to be on your table today. Discover with simple tasty dishes.

When is the moment to enjoy? This wine is so good today, why wait!

With whom? Share a glass with an unexpected guest – and add some tapas.

## Les Hautes Lumières

White wine, AOC Languedoc  
*Grape Varieties : Roussanne, Marsanne*



Our only white wine, produced from two varieties: Marsanne, aged in stainless steel tanks, and Roussanne aged in barrels. The two wines are then blended together to create this cuvee called Les Hautes Lumières. The Marsanne grape offers aromas of fresh fruit and peaches. Roussanne brings intensity and ripeness, releasing notes of honey.

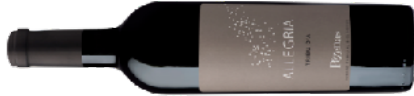
With its vivacity, its structure and elegance, this wine will age perfectly over 2 to 5 years.

With whom? In a small group of three or four while making sushi.

# Allegria wines

## Tribu d'A

Red Wine, AOC Languedoc Pézenas  
*Grape Varieties : Syrah, Mourvèdre*



The pride of our work! A blend of Syrah and Mourvèdre. Two-thirds matured in stainless steel tanks and one-third in wood barrels. This elegant wine is characterised by dark rippened fruit and a peppery aroma. On the palate, the Syrah dominates with hints of violets and a subtle minerality. Well-balanced tannins offer an incredibly long finish. The complexity comes from having been aged both in stainless steel tanks and oak barrels. The tanks preserve the fruit's flavours and ensure an aromatic freshness to the wines. The barrels bring complexity and structure to the wine with enhanced aromas of spices and pepper. The blending creates a distinctive aromatic profile leaving a well-balanced wine with interesting aging potential.

When to appreciate? Today and for the next 5 years.

With whom? With your "Tribu", your family, over a Spicy breast of duck.

## Cousu Main

150 cl, Red Wine, AOC Languedoc  
*Grape Varieties : Mourvèdre, Syrah*



This cuvee is produced only in magnums and double Magnums. Each year, a new cuvee is created: respecting what nature provides we select only a few barrels offering the best aging potential. The magnum size bottle enhances the whole process: it is the ultimate bottle for aging.

The right moment to appreciate? Today and for the next 5 years.

With whom? With guests who appreciate the hospitality of a beautifully set table.

## La Belle Histoire

Red Wine, AOC Languedoc Pézenas  
*Grape Varieties : Syrah, Mourvèdre*



This is our finest lot of Shiraz aged for 15 months in brand new barrels. We gave this Grand Vin our full attention, the very best of ourselves.

Best time to enjoy? Delightful moments are found in simplicity: a piece of red meat grilled over a fire made from discarded vines.

With whom? With your Best Friend in front of the fire place.

# Single Vineyards from old Vines

## Cinsault Abuelo

Red Wine, Pays d'Hérault

*Grape Varieties : Cinsault, no sulphites*



Our plot of old Cinsault, gave birth to our beloved cuvee “Petits Bonheurs Rosé”. We couldn't wait for our first chance to make a red wine out of those grapes. This is why for 2011 we used almost the entire production to create the Cinsault Abuelo. Cinsault is the Pinot Noir of Languedoc: a lighter colored version of the very purple Syrah, with lots of fruit and a hint of cherry. A cheerful Wine to be drunk in it's youth and paired with spicy dishes. We did not add any sulphites during the wine-making process, aging nor during the bottling. A very natural wine, unprotected and thus fragile, to be stored in chilled cellars, 13°C maximum...

Best drinking time? Serve it very young with cold cuts – chilled to 15°C.

With whom? The best companion to summer lunches.

## Carignan Gourmand

Red Wine, Pays d'Hérault

*Grape Varietal : Carignan*



From our tiny parcel of old Carignan planted on river pebbles, we decided to make a wine vinified differently and separately from any other, to create a pure Carignan. We love passionately this forgotten and often unliked grape variety. 10 months of aging in concrete tank has given this wine an extra “soul”: aromas of black olives and garrigue, with a long finish. A rarity to be re-discovered for many years.

Best to enjoy with braised lamb with black olives for a deep and simple emotion.

With whom? Simple folks who enjoy the search for simple pleasures.

## Poivre de Mourvèdre

Red Wine, Pays d'Hérault

*Grape Varietal : Mourvèdre*



Sourced from low yielding 40 year old Mourvedre vines that sit on the western edge of the property, this wine is named “Poivre de Mourvedre,” due to the luxurious peppery notes that emerge from this varietal.

The palate is dense and structured with nicely firm tannin, layers of peppery dark fruit, juicy, with a very good length.

# Create your own Wine in the South of France

*Cousu Main: hand-sewn. French expression borrowed from the textile industry meaning very carefully crafted.*

*An expression evoking something of great quality, safe, perfect.*

*In French, to be "hand-sewn" means something cleverly done, well prepared (French dictionary Larousse)*



Have you ever wanted to create your own wine? Ever dreamed of discovering the mystery of wine making?

No need to be a wine expert, an œnologue. Nor to know all about wine.

Delphine and Ghislain propose to guide you and your friends in the creation of your own Cuvée during a weekend on their wine estate, in the heart of the Languedoc region.

Draw your own model, choose the cut, and assemble your wine according to the different grape varieties (Syrah, Mourvèdre, Carignan and Cinsault). Finally design, stitch and elaborate your own label to mark this cuvee as your own.

During the weekend discover the Dolce Vita life of the Mediterranean sea and the exceptional environment. Treat yourself to two nights in a luxury hotel and meals caringly prepared and enjoyed on the domain...

This original idea caters to individuals, small group or companies.

For more details: [www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)

# They like Allegria, they talk from Allegria



**Le Grand TASTING**  
Le festival des meilleurs vins

**ALLEGRIA**  
Commentaires de dégustation  
Bettane et Dessauve  
Le Grand Tasting

**Tribu d'A Blanc 2016**  
« Blanc très frais pour 2016, belle réussite, fruit bien mis en avant, recommandable. »

**Petits Bonheurs :**  
« Nous aimons ce jus aux fruits très noirs, bien murs, équilibrés par une acidité fraîche. »

**Cinsault Abuelo 2017**  
« Cinsault profond, assez puissant, dans une registre de fruits noirs très murs. Avec une pointe de salinité. »

**Poivre de Mourvèdre 2016**  
« Belle réussite dans ce vin qui porte bien son nom. Les poivres en avant, la réglisse en sous main. Finale opulente mais complexe. »

[www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)

## ALLEGRIA

Tribu d 'A 2019

Tasted

by *Andreas Larsson*

Best sommelier of the world

**92 /100**



« Inky bright purple colour. Floral violet, lavender and dark fruit notes with smoked meat, pepper and clove. Very good grip on the palate, ample and layered with fine grained tannin, a pleasant acidity underneath the dark fruit, spicy blackberry flavours and a long and lingering finish. »



# ALLEGRIA

## Carignan gourmand 2018

Guide Hachette 2021 - 1 étoile



« 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. »



Medaille d'or et 95 points

au International Wine Challenge.

« Tremendous example of a modern Languedoc red.

Concentrated plum, dark fruit flavours with notes of

black pepper and nice grippy tannins.

Will improve +5 years »

Coup de Coeur  
dans Terre de Vins  
Janvier 2018



Domaine  
Allegria

TRIBU D'A  
2016  
16/20  
13 €

En tout point charmeur après un nez de fruits rouges, de bâton de Zan évoluant sur des notes mentholées, ce vin très puissant marque l'équilibre entre des tanins fondus et une bouche épicée-poivrée encadrant un joli panier de fruits rouges. À boire dès maintenant, carafé, ou à conserver dans sa cave.

Sur un pigeon aux amandes et aux abricots ou un pavé de biche en sauce.



# ALLEGRIA

L'année 2017 commence bien avec de bons commentaires dans la presse!



Allegria  
Cousu Main  
2013  
18/20

Un très beau vin expressif, complet dans son bouquet de fruit (mûre, myrtille), de fleur (pivoine), et d'épices (régliasse) et une note minérale de graphite. La bouche est puissante et élégante à la fois.

Sur un magret de canard cuit sur la peau et ses pommes de terre grenaille.



Le Languedoc  
au top

AVEC SA PANNOPLE DE TERROIRS ET DE CLIMATS, LE LANGUEDOC PRÉSENTE UNE OFFRE DE VINS PLETHORIQUE. VOICITE DE LA PROFESSION, LA REPRÉSENTATION EST EN MARCHE MAIS SENSIBLE UN HAUTE CHAÎNE OÙ LES REPERES MANQUENT. NOTRE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE DE 550 CUVÉES POUVRE LES TALENTS, À TOUTS PRIX.  
Production par Sylvie Tournay, synthèse des commentaires de dégustation par Anne Serris, photographes DP.

Robert Parker  
WINE ADVOCATE  
ALLEGRIA

## POIVRE DE MOURVEDRE 89 points



An all-Mourvèdre cuvée, the 2016 IGP Pays de Caux Poivre de Mourvèdre aged in second and third use barrels. As a result, there's the subtle sense of pencil shavings on the nose, alongside bright, watermelon and pomegranate red-fruit notes. It's a bit unusual in its expression of Mourvèdre, but different and fun, with a medium to full-bodied palate, ripe, supple tannins and a silky, mouthwatering finish.

## TRIBU d'A 90 points



The 2016 Tribu d'A is a 70-30 blend of Syrah and Mourvèdre; 30% of the blend spent ten months in barriques. It's a more complete and elegant wine than the single-variety vins de pays, marrying ripe plum and blueberry fruit with brighter notes of red currant and pomegranate. The oak subtly frames the fruit, giving it structure and length on the medium to full-bodied palate and a dusting of soft tannins on the finish.

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS



40 000 vins dégustés  
10 000 vins sélectionnés

[www.hachette-vins.com](http://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 Mouvedre 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

## BEST OF LANGUEDOC

92

● **BIO Dolce Vita Languedoc AOP Rosé 2018, Domaine Allegria, Caux**  
Apfelschale, Apfelmus, Hagebutte, und etwas Pfeffer. Ein Rosé mit Frische und Grip, recht gute Säure, viel Saftigkeit in der Gaumenmitte, mittlerer Extrakt und eine schlanke Anmutung, dabei mit schöner Länge und recht komplexer Abgangsfrucht. Eher für Fisch als für Gemüse, aber auch ein stilvoller Aperitif.

92

● **BIO Cinsault Abuelo IGP Pays d'Herault 2018, Domaine Allegria, Caux**  
Sans sulfites ajoutés. Pikante, sehr frische Waldbeerfrucht. Ätherisch-krautertönige und pfeffrige Untertöne. Hat am Gaumen eine hohe Dichte, fleischig, intensiv fruchtbegeistert. Allerdings auch heftige Aromen, große Länge, warme, authentische Frucht.

## LANGUEDOC: QUALITÄT UND VIELFALT

Rotweine mit Kraft und Eleganz, geschiffene Weißweine mit Zug und Schmelz, fruchtige Rosés, erfrischende Schaumweine und gehaltvolle Süßweine: Das Languedoc ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Frankreichs, es spielt auch bei der Qualität in der ersten Liga.

Das Languedoc ist Frankreichs Weinbaugebiet Nummer eins – nach Menge. Noch vor 20 Jahren wurde das Potenzial der charakterstarken Terroirs kaum ausgeschöpft. Jetzt krepeln engagierte Winzer die Region um.

falstaff jul-aug 2019

# GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN falstaff

KOCHKULTUR  
GENIESSEN IM  
SCHWARZWALD

TOP-WEINE  
DER SOMMER  
IM GLAS

ALABAMA & CO  
WUNDERBARE  
SÜDSTAATEN



Der Duft des Sommers  
GOURMET-HIGHLIGHTS FÜR DIE SCHÖNSTE JAHRESZEIT

DEUTSCHLAND-AUSGABE 05/2019 € 9,50 WWW.FALSTAFF.COM





PAYS/REGION : Languedoc  
 APPELLATION : IGP Pays de Caux  
 COULEUR : Rouge  
 MILLESIME : 2017  
 CEPAGE : 100% Cinsault  
 ALCOOL : 13 % vol.  
 CONTENANCE : 75 cl



### LA DEGUSTATION

Rouge intense légèrement ourlé de grenat.

Fines notes florales et de fruit frais.

D'une gourmandise folle sur un fruit finement extrait. Son jus délicat et pur coulent comme une évidence, auréolé par des tanins d'une incroyable finesse, l'ensemble jouit d'un profil enjoué de plaisir immédiat.

### LES CONSEILS DU SOMMELIER

A servir entre 14 et 16°C.

Charcuterie fines et tapas, viandes rouges marinées aux épices, filet mignon de veau au paprika.

Dès maintenant et jusqu'en 2021

### LE DOMAINE ET LE VIN

Arrimé aux plus beaux terroirs de Pézenas, où l'altitude et la fraîcheur confortent des vins de haute lignée, Allegria récite les louanges de ce territoire unique où les étiquettes les plus célèbres se côtoient. Ces dernières années, ce jardin d'Eden attire les plus grands talents - Les Aurelles, Saint-Jean de Bébian, Conte des Floris - sûrs d'y puiser la fraîcheur et la force nécessaires à sculpter des vins d'esthète.

Pur cinsault, la cuvée Cinsault Abuelo 2017 offre une gourmandise folle. Ses notes florales, de fruit frais, ses tanins fins et son jus délicat coulent comme une évidence. Si vous ne connaissez pas encore ce cépage, il faut s'en emparer sans attendre : il est devenu rare de trouver de telles expressions aussi fruitées et enjouées. Du plaisir pur !

Vendanges manuelles.  
 Vin issu de l'Agriculture Biologique, certifié par Ecocert, sans sulfites ajoutés.

### RECOMPENSES

Domaine cité dans le Guide Bettane et Desseauve 2019 version Web.  
 Coup de cœur d'Olivier Poussier noté 15,5/20 !



FRANCE - LANGUEDOC/ROUSSILLON

## ALLEGRIA DOLCE VITA 2018

Languedoc



87/100

Rather pale colour with a copper hue. Fruity and floral nose with spicy red fruit, plum, citrus and flavour intense, fresh and balanced with a rather long lasting finish and crisp red fruit notes.

*Andy Johnson*  
 Andreas Larsson Best Sommelier in The World  
 WWW.BLINDTASTED.COM



Le Dolce Vita Rosé 2015  
récompensé \*\* dans le guide Hachette



Laissez-vous tenter! en bouteille, magnum ou jéroboam...

[www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)



Dolce Vita 2016

3 étoiles ★ ★ ★

et

Coup de Coeur  
du Guide Hachette

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 1 salade de la mer

→ GHISLAIN ET DELPHINE D' ABOVILLE,  
Allegría, lieu-dit Fontarèche, 34720 Caux,  
tél. 06 25 93 08 08, [allegría@vinointo.fr](mailto:allegría@vinointo.fr) f r-v.



# ALLEGRIA

## Commentaires de dégustation par Andreas Larsson Meilleur sommelier du Monde en 2007.



### La Belle Histoire 2015: 92 Points

« Dark inky colour. Intense and modern nose of new oak, ripe dark fruit – blackberry, cassis, smoked meat and pepper. The palate has a high concentration, ambitious and dense with youthful firm tannin, layers of dark fruit, a fine spiciness and long grippy finish, fine potential here, just needs some time to soften and gain harmony. »



### Poivre de Mourvèdre 2014 90 Points

« Dark ruby red colour with a purple hue. The nose offers violet, dark berries and peppery notes. The palate is dense and structured with nicely firm tannin, layers of peppery dark fruit, juicy and digest, with a very good length, still young but potent. »



### Tribu d'A Rouge 2015 90 Points

« Dark ruby red colour. Youthful nose showing some meaty, peppery and dark fruity hints. The palate offers sweet fruit, a fine spiciness, notes of crushed blackberry, pepper, tobacco and a long spicy finish, attractive with good drinkability. »



### Carignan Gourmand 2015 88 Points

« Medium ruby with a purple hue. The nose is floral with primary fruit, dark berries and a supple palate, juicy and rounded, with good grip and young but ripe tannin, long and fresh finish, appealing fruit and spiciness. »



### Les Hautes Lumières 2017 86 Points

« Bright light straw colour. Pure and youthful nose, green apple, citrus and some herbal notes. Light palate, fresh and pure with an herbal spiciness, fennel and crushed apple notes with a medium to long finish.»



### Cinsault Abuelo 2015 87 Points

« Light to medium ruby red. The nose is floral and perfumed with red berries, mild spices and rose petal. The texture is Burgundian, smooth and fresh with mild tannin, floral red fruit and a rather long supple finish, good drinkability. »



### Cousu Main 2017 92 Points

Inky dark purple colour. Pure and youthful nose, pure aromas of cassis, dark plum, sage, bay leaf and modest oak. The palate is dense but medium bodied with a good density of fruit and intense but ripe tannin, more Cabernet-like structure with a bright freshness and a long pure finish. Drink from 2020.



### Cuvée des 10 ans 2016 91 Points

Inky dark purple colour. Pure nose with dry spices, pepper, red and dark berries with modest oak. The palate is dense with a fine extraction, still youthful with a balanced acidity, peppery dark fruit some garrigue notes and a fine length. Digest and fresh.

## Le SUD-OUEST à l'essai

VINS B  
Le vrai du fa

Les nouveaux ambassadeurs

### ESCAPADE

Découvrez le cru Pézénas

### CUISINE

Passédat régale le MuCEM de Marseille

NOTRE DOSSIER FORMATION : tous les métiers du vin



**DELPHINE ET GHISLAIN D'ABOVILLE**

### L'ACCUEIL, UNE PROFESSION DE FOI

Deux rectangles tapissés de bois blond reliés par une belle terrasse face aux vignes ; cinq têtes blondes qui taquinent deux chiots blancs : Delphine et Ghislain d'Aboville ont planté un décor idyllique pour démarrer leur carrière de vigneron. « Delphine était juriste, moi je travaillais au marketing chez Veuve Clicquot. On ne se voyait plus. Nous avons tout quitté pour nous lancer dans un projet familial. » Le vin, chez les d'Aboville, c'est de l'histoire récente. « Mes parents vivaient du mauvais boudin, j'ai découvert ce plaisir pendant mes études. » En 2003, le couple démissionne et s'installe à Montpellier. « Chez Veuve Clicquot, j'avais sympathisé avec Roberto de la Mesa, qui a dirigé le célèbre bodega Cheval des Andes avant de créer son propre domaine en Argentine. Avec lui, nous avons acheté 9 hectares au nord de Caux. Puis 23 actionnaires nous ont rejoints pour boucler la transaction. Ils sont devenus nos meilleurs ambassadeurs à travers le monde. »

Accueillants, généreux, disponibles aux autres, Ghislain et Delphine ont choisi de développer la convivialité lors de « Confidences de vigneron », une visite des vignes et de la cave suivie d'une dégustation et d'un déjeuner savoureux (49 €). On y découvre Tribu d'A, leur cuvée Pézenas aux arômes de fruits rouges et de poivre (10 €), mais aussi un original Poivre de mourvèdre (15 €) épicé et frais issu de vieilles vignes. Ils proposent aussi Cousu main, l'élaboration d'une barrique de 300 bouteilles avec assemblage et étiquette personnalisés (5 700 €). Grâce à leur réseau, les d'Aboville reçoivent des gens de tous les pays. « Sur dix visiteurs, huit ne connaissent pas la région. Mais, quand ils le découvrent, ils n'ont qu'une idée : revenir. »

DOMAINE ALLEGRIA  
Fontarèche, 34730 Caux  
06 25 93 08 08



### 87.5 | VINO TINTO - ALLEGRIA - TRIBU D'A 2010

#### Coteaux Du Languedoc - Pezenas

**AL** - Dense ruby with a purple hue. Fresh nose of primary fruit, red and dark berries, dry spices and discreet oak. The palate has medium weight a firm backbone, high acidity and medium towards long finish; a bit young and restrained at present. **87**

**MDM** - Dark purple red with violet hue and black centre. Nose reveals slightly reductive start, opening up towards dark berry fruit and ripe black cherries. The palate is well structured with firm tannins and has flavor of bitter chocolate in the finish. **88**

### 88 | ALLEGRIA - TRIBU D'A 2012

#### Coteaux Du Languedoc

**AL** - Light golden color. Rather aromatic nose with some tropical hints and aromas of wild herbs. The palate is rich with good weight, slightly tropical fruit underlined by a fine freshness, warm, unctuous and long finish. **88**

**MDM** - Medium intense yellow with green hue. Well structured nose with aromas of well balanced fruit, candied lemon peel and hints of ripe pear. The palate is juicy with well balanced character, pleasant fruit and medium length. **88**

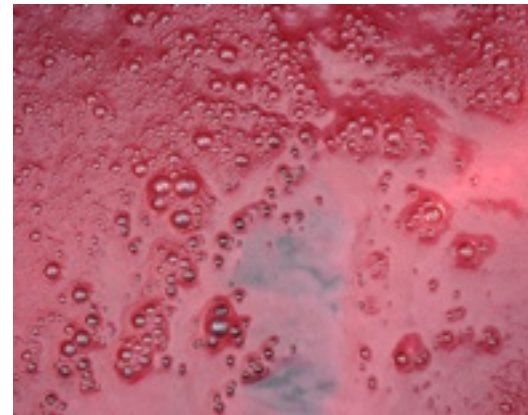
### Commentaires de dégustation d'Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000 Vin dégusté en juin 2014

« Allegria c'est une de nos dernières découvertes en Languedoc. Un domaine tout en bio sur les terroirs de Pézenas, un secteur truffé de domaines connus: Saint-Jean de Bébien, Les Aurelles, Magellan, un terroir exceptionnel. Nous avons déniché une perle rare, un mourvèdre pur, fruit d'une vinification d'esthète. Un vin haut en couleur vous tend les bras, un hymne à l'allégresse, un concentré presque noir, des parfums envoutants de violette et d'épices. C'est une palette aromatique comme on les aime qu'offre Poivre de Mourvèdre IGP Pays de Caux 2012. La bouche poursuit la séduction avec un vin joliment travaillé, charpenté, cossu, mais bien entouré par des tanins qui apportent suavité et élégance. Vous découvrirez ainsi le mourvèdre à l'état pur, cet ancien cépage qui fait briller nombre de vins méditerranéens, une cuvée rare qui prend des accents très poivrés naturellement en cours de vinification. Vendanges manuelles, élevage de 14 mois en barriques de chêne français (barriques de 2, 3 et 4 vins).

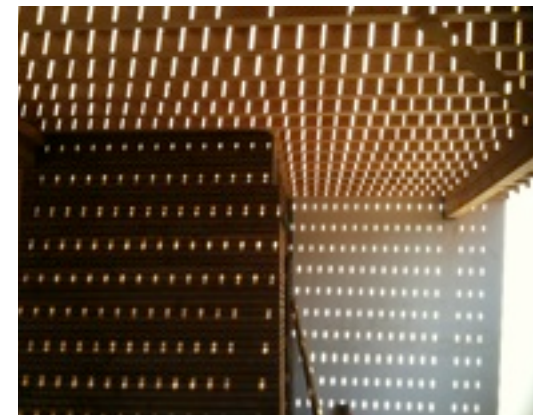
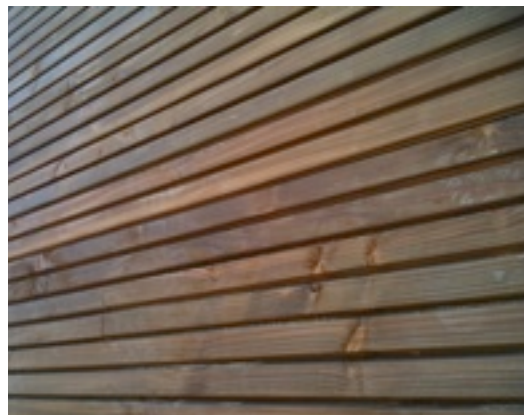
Note : 16/20



*Some Pictures...*



# Some Pictures...

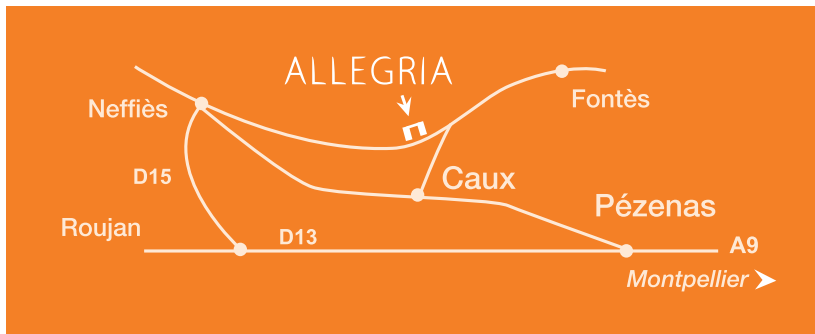


# To meet

Ghislain et Delphine d'Aboville

Domaine Allegria  
Fontarêche  
34720 Caux

allegria@vinotinto.fr  
www.tribuallegria.fr  
Tel. +33 6 25 93 08 08



See you soon, on the estate of Allegria...  
Ghislain, Delphine, and la Tribu d'A