

Domaine d'Aupilhac "Le Carignan" rouge 2015



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2015

Appellation: IGP du Mont Baudile

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Carignan

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Le Carignan 2015 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : *Les vins présentés cette année confirment la grande sûreté stylistique atteinte par Sylvain Fadat. Les rouges 2015 allient énergie, texture serrée et grande finesse ; on peut les attendre. Nous sommes particulièrement heureux de retrouver le carignan en pleine forme, vigoureux, profond et sanguin.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : *15/20. Le miracle des vieilles vignes ! Nez complexe et racé de fruits noirs, de résineux, violette, tabac et truffe, bouche à lavenant, aux arômes persistants. Grande vivacité en finale, l'acidité lui donne une grande énergie. Il plaira même à ceux qui n'apprécient guère ce cépage. Fourchette d'apogée : 2017-2021.*

La Revue du Vin de France (juil.-Août 2017) : *15/20. Depuis les premiers millésimes, il y a*

presque trente ans, c'est l'une des cuvées motrices dans le renouveau du carignan, sa dignité retrouvée. Sa capacité de bonification dans le temps a confirmé la confiance accordée au cépage par le vigneron, Sylvain Fadat, qui le cuve près d'un mois. Moins austère que le 2014, mais encore un peu anguleux et sauvage, avec des notes de myrtille, de mûre et de cuir frais, ce 2015 impose une personnalité intense, fraîche, digeste.

Guide Hachette 2018 (sept. 2017) : 1*/3. *Au pied du Larzac, le carignan s'exprime pleinement sur ce terroir argilo-calcaire. Ces très vieilles vignes (soixante à quatre-vingts ans) entretenues depuis des générations ont donné un vin de belle qualité, marqué par le soleil de Méditerranée et par seize mois de barrique : des arômes complexes de fruits rouges mûrs, d'épices et de café, une bouche ample, puissante, bien charpentée.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : cuvée 100% Carignan, issue de vignes de plus de soixante ans dont les raisins sont ramassés murs avec de faibles rendements. Souvent un peu rustique dans sa jeunesse, il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Sa complexité arrive après quelques années de vieillissement. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région.

Sol : Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles du tertiaire.

Vinification : Longue macération de 28 jours avec pigeages fréquents.

Elevage: Petits foudres pendant 18 mois.

Dégustation : Il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche.

Accords Gastronomiques : Il s'accorde avec un perdreau aux girolles, peut convenir très bien avec la cuisine épicée japonaise mais aussi avec un jabugo pata negra.

Description brève du produit :

15/20 RVF. Vin puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche. Une démonstration de qualité pour un 100% carignan, dans le grand millésime 2015.