

Les Aurièges - Domaine de Clovallon

Vin Biodynamique

IGP Pays D'Oc

Vin blanc riche et structuré

Un domaine coup de cœur !

🍷 L'histoire du domaine

Depuis 1989, Catherine Roque dirige et conduit le *Domaine de Clovallon* à Bédarieux.

Il lui a fallu une certaine dose de courage et de détermination pour oser planter des vignes sur une zone non reconnue par l'appellation et qui, à l'instar de la plupart des vignobles du département, est soumise à un climat plutôt froid et peu ensoleillé... Ici c'est le Nord !

Donc son choix c'est porté vers des cépages non habituels à la région, des cépages dits « **septentrionaux** ». Elle a d'ailleurs été la première à planter du pinot noir en **Languedoc** après avoir assidûment plaidé la cause auprès de l'ONIVINS.

Dans les années 90, Catherine Roque fait figure d'exception. Elle choisit aussi le viognier, la syrah, le chardonnay et d'autres cépages qui s'accommodent guère des rayons ardents du soleil, du moins si on cherche à produire des vins fins, délicats, élégants, frais et puissants au demeurant, ce qui est exactement son cas....

Sa situation au milieu des garrigues, sa position loin d'autres cultures intensives lui permet de pratiquer une culture entièrement biodynamique et la vigne l'accepte à merveille... Belle réussite.

En 1997 elle "*passa le col de Petaffi*" * et créa le *Mas d'Alezon* sur l'AOC *Faugères*... *Explication* : Un proverbe ancien dit " *Si tu veux trouver de bons vins, il faut passer le col de Petaffi*" autrement dit, il faut descendre la montagne et aller jusqu'à Faugères.

Sur ce terroir profond de schistes, ces zones ensoleillées et abritées des vents, la culture est différente, elle doit se remettre en question, mourvèdre et grenache sont ici chez eux, les vinifications des rouges gagnent en précision, les vins sont formidables !

Après un apprentissage chez quelques uns des meilleurs vignerons du monde, sa fille Alix a aujourd'hui rejoint le domaine et propose des cuvées en tout point remarquables, des vins riches, frais, débordants de fruit, d'une extrême élégance... incontestablement à **classer parmi les plus belles réussites du Languedoc**.

- chardonnay, généreux et gras vinifiés en barriques,
- viognier, élégantissime,
- pinot noir, fruité et riche, digne des meilleurs terroirs bourguignons,
- syrah, « nordique »,

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



– liquoreux, en « Vendanges Tardives » rares... Un vrai régal pour l'oenophile.

🍷 Notes de dégustation

A la dégustation, un nez intense et complexe (fruits, fleurs, minéral et empyreumatique) .

En bouche, du volume, de la rondeur et de la race, ce vin se dévoile au fur et à mesure de son aération par petites touches subtiles.

Perlé (légèrement), minéral en début de bouche, puis pointe de sucre sur la finale.

Les raisins blancs macèrent avec la peau pendant 9 mois, ce qui le rend plus complexe.

Cépages

- Assemblage inédit de Chardonnay,
- Viognier,
- Riesling,
- Petit Manseng
- Petite Arvine

Ce vin convient avec

Apéro - Plats - Fromages

- Coquilles St Jacques poêlées,
- écrevisses, homard,
- ris de veau truffés,
- viande blanche, poulardes,...
- Chèvre.

Ce vin se déguste

- 10/12°C, 2h au frigo
- Ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 2020

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

