

ALLEGRIA

Allegrria

Tribu du volcan rouge

AOC Coteaux du Languedoc Pézenas

Sud de France

Vin biologique certifié par ECOCERT



LE TERROIR

Situé sur la commune de Caux au Nord de la petite ville de Pézenas, le vignoble d'Allegrria 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, Allegrria 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 ajoutés. 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. Pour notre cuvée Tribu d'A, nous assemblons une majorité de Syrah avec du Mourvèdre.

LA PERSONNE QUI COMPTE AU DOMAINE

Allegrria 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'Allegrria. 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'Allegrria. 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

Composé d'une majorité de Syrah et de Mourvèdre, ce vin se distingue par ses arômes de fruits noirs et ses notes poivrées. En bouche, la syrah domine avec ses arômes de violettes et une belle minéralité. Les tanins sont fondus et donnent une magnifique longueur. A déguster dès aujourd'hui, et pour les 5 prochaines années.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

En assemblant des vins élevés en barriques et en cuve, cette cuvée gagne en complexité. Le vin élevé en cuve a plus de fruit, plus de fraîcheur aromatique. Le vin élevé en barrique est plus long et structuré, marqué par les épices et les arômes poivrés. L'assemblage permet d'associer ces deux profils aromatiques distincts et de créer un vin équilibré avec un beau potentiel de garde.

www.tribuallegria.fr