LES AURELLES, Pézenas Languedoc SOLEN 2016 magnum

150 cl magnum Rouge Languedoc AOC Pézenas Languedoc



La note by Christian Walter

93-94/100

Travailler la vigne avec patience et humanisme, tel est le credo de Basile et Caroline Saint-Germain. Ce petit vignoble de 9 hectares en coteaux bénéficie d'un sol de sable et de galets, enrichi par le basalte d'anciens éboulis volcaniques : cette alchimie apporte aux vins un caractère unique. Le choix d'une culture naturelle, sans engrais, ni pesticides, ni désherbants, montre qu'une production de qualité, volontairement limitée à 20 hectolitres par hectare, peut répondre à des critères environnementaux exigeants. A condition d'y mettre du temps et de la passion. Le choix d'élevages longs (36 à 48 mois pour les rouges, 24 mois environ pour les blancs), contribue à l'épanouissement et à l'équilibre de ces vins harmonieux. Ici, on ne triche pas avec la frai□cheur du fruit : les rouges sont élevés en cuves d'acier et non en fu□ts, et des contro□les réguliers sont effectués par un laboratoire indépendant. Et parce que la qualité ne doit rien céder au plaisir, ces vins civilisés, d'un abord simple et élégant dans leur jeunesse, recèlent des trésors aromatiques à laisser s'exprimer au fil du temps... si vous avez, à votre tour, de la patience !

Le domaine Les Aurelles est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Le domaine est certifié exempt de toute traces de pesticides et de phatalate par Excell (organisme de contrôle indépendant). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les Aurelles (Pézenas)

Le vin

Un vin délicat, au caractère profondément original, aux tanins très subtils. Cet assemblage (60 % carignan et 40 % grenache) a été élevé quatre ans en cuve. (RVF, millésime 2013, noté 93/100)

Assemblage dominé par le carignan et complété par le grenache. C'est un grand vin diaphane, patiné par

un élevage long en cuve, suave et frais à la fois, dont la structure ne fait jamais saillie. Le carignan ne se montre qu'exceptionnellement sous un jour aussi gracieux et subtil (offrez-lui de grands verres pour développer ses nuances). Ce 2011 est un sommet, disert et aérien, très accommodant à table. (RVF, millésime 2011, noté 96/100)

Puissant, solaire, épicé, dense et riche il faut l'attendre (si vous y arrivez). A boire très vite sur le fruit gorgé de soleil ou l'oublier pour le patiner, le fondre, l'amadouer. C'est un hidalgo, un noble, un aristocrate. (Gault & Millau, 93/100)

La presse spécialisée en parle

Depuis 1995, Basile Saint-Germain et son épouse Caroline travaillent avec une exigence écologique confinant au sacerdoce (sans engrais, ni désherbant, ni pesticide) ce vignoble situé sur les croupes villafranchiennes des environs de Nizas. Des rendements faibles, une attention aiguë portée à chaque détail, une volonté rare de ne commercialiser les bouteilles qu'à l'issue d'élevages très longs dans des cuves émaillées : tout concourt ici à élaborer des vins civilisés, digestes, au fruit subtil, polis et lentement assagis par le temps. Cependant, le plaisir n'est pas toujours immédiat : même avec quelques années en bouteilles, les vins sont sensibles à la température et au service. Nous suivons avec attention l'évolution de ce domaine. Les vins : en 2015, Solen se montre plus solaire qu'à son habitude, le grain de tanins est fin, mais la finale nous conduit à une certaine sécheresse. Porté par des tanins fermes, Aurel traduit son caractère méditerranéen encore rigoureux. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, domaine noté 3*/3)

Basile Saint-Germain est un perfectionniste qui va aussi loin que possible, de la vigne au chai, pour réaliser des vins qui satisfont à ses exigences de fin dégustateur. Son art de l'élevage pourrait inspirer beaucoup de languedociens qui jouent aux apprentis sorciers avec des barriques neuves : il n'y a pas de bois ici. Le blanc est réalisé à base de roussanne. Aurel et Solen obtiennent des cépages traditionnels languedociens des structures délicates de pinots noirs. Il réalise des vins en rupture de style avec les classiques du Languedoc, pas toujours très expressifs en vins jeunes mais d'une originalité peu commune, orientée vers la finesse et l'élégance tout en exprimant une intensité de saveur peu commune. Solen a capté le millésime. Les tannins sont goûteux, ils commencent à s'exprimer avec des notes de feuille de havane. Joli 2009 qui fera référence dans le millésime. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 60% carignan, 40% grenache
- **Terroir :** En coteaux, anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien, éboulis basaltiques
- **Viticulture :** Certifié exempt de toute traces de pesticides et de phatalate par Excell (organisme de contrôle)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, tri sur souche, rendements 20 hl/ha
- **Elevage :** En cuves, mise en bouteille après 44 mois
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse