walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

D'AUPILHAC, Languedoc Montpeyroux CINSAULT 2022

75 cl Rouge Languedoc Vin de France



La note by Christian Walter 92/100

Sylvain Fadat, la recette d'une vie de vigneron réussie est simplissime, avec sa femme Désirée, ils font tout avec plaisir, passionnés, sachant qu'à Montpeyroux les terroirs qu'ils possèdent sont fabuleux. Chacune des cuvées du domaine d'Aupilhac, au cœur du Languedoc, non loin d'Aniane, recèle une âme et une énergie peu communes, qui ne laissent personne insensible. De vrais bijoux, artisanaux, ciselés avec passion. Sylvain Fadat fête son trente-et-unième millésime, le temps nécessaire et tisser un lien étroit avec la vigne, sa priorité. "Il faut une vie pour observer et comprendre les cépages, leur adéquation avec les terroirs." Convaincu par la biodynamie, certifié, aujourd'hui reconnu comme l'un des tous meilleurs Languedoc (deux étoiles à la RVF), Sylvain Fadat a commencé modestement sur les parcelles héritées de sa famille. C'est en visionnaire, avec une solide dose d'audace, qu'il défriche cet amphithéâtre des Cocalières, terroir splendide exposé au nord, caché au milieu des bois et de la garrigue, ou l'altitude rafraichissante réussit tant à la syrah aujourd'hui ! Son carignan, dont sa cuvée Le Clos, née sur des marnes bleues, est l'une des plus belles expressions. Sylvain Fadat est un vigneron heureux, entouré part ses quatre filles et son épouse Désirée !

Le domaine d'Aupilhac est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, et incontournable) et 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité) ; il est certifié viticulture biologique (Ecocert) et biodynamie (Demeter). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

D'Aupilhac (Montpeyroux)

Après les 10 premières années de prise de connaissance du terroir, ces 22 dernières années ont permis de mettre en application les observations positives pour la multitude de paramètres qu' accompagnent la culture de la vigne et l'élaboration du vin vers l'expression la plus équilibrée et la plus proche du terroir. Bien entendu, pour que chaque vigne exprime au mieux son potentiel, il faut la guider. Et ce qu'elle apprécie, c'est de bien manger, de boire à sa soif, grâce à un bon complexe argilo-humide, de sentir les odeurs pures de la nature et de la flore environnante, de profiter de l'aide des insectes auxiliaires et de vivre totalement en fusion avec le vigneron. Pour cela, la culture biologique et surtout la culture en biodynamie ont été nécessaire. Bien sur, la vigne ne parle pas avec les mêmes mots que nous, mais elle nous comprend et nous remercie au millième en nous offrant ses raisins et son vin, qui sont ses

interprètes. Et quand on goute son vin et qu'on le comprend, quand il nous donne des émotions à nous faire pleurer, on a envie d'aller la voir pour la remercier. C'est pour cela qu'on essaye tout le temps de lui rendre la vie la plus agréable possible. Les premières bouteilles de Cocalières confortent notre choix d'avoir planté sur ce terroir plus frais. L'encépagement des Terrasses d'Aupilhac se confirme de plus en plus vers les cépages méditerranéens avec en tête de proue le Carignan et Le Mourvèdre pour les rouges et Le Carignan blanc et la Clairette pour le Blanc.

Le terroir d'Aupilhac se trouve en bordure de la garrigue, avec les chênes verts, les chênes blancs, les arbousiers, le thym, les genêts...tous les végétaux qui composent la nature méditerranéenne. Au sous-sol, de nombreuses cavités et réseaux souterrains apportent une alimentation hydrique régulière. Cette situation en Piémont donne une pluviométrie supérieure et une fraicheur estivale accentuée.

L'amphithéâtre des Cocalières, ce lieu magique provient d'un phénomène géologique rare dans notre secteur. Une gigantesque explosion volcanique va créer ce canyon qui a, par la suite, accueilli un lac durant des millions d'années. Géologiquement parlant, cela s'appelle un MAAR. Un lac dans le cratère d'un volcan. Des traces de basalte sont bien présentes mais le calcaire y est dominant. C'est pour cela que les cépages tel que la Syrah, le Grenache noir ou blanc, la Roussanne, la Marsanne s'y expriment mieux que dans des conditions climatiques plus chaudes.

Les raisins sont récoltés avec la fraîcheur matinale pour éviter une oxydation du moût, conserver les arômes et limiter le besoin d'énergie pour refroidir la vendange. Dés son arrivée à la cave, la vendange est envoyée dans le pressoir où le moût est extrait. Il va être refroidi en cuve pour empêcher le départ en fermentation et permettre un léger débourbage. Nous remplissons les fûts et foudres par gravité où les fermentations alcoolique et malolactique vont se dérouler entre 18 et 25 °C. Pour nos 2 blancs, les vinifications sont similaires. Le Chardonnay, l'Ugni-blanc et le Grenache Blanc d'une part et la rousanne, la marsanne, le vermentino et le Grenache Blanc d'autre part sont assemblés dés le débourbage.

La vendange est éraflée et foulée avant d'être envoyée par une pompe à marc à queue de cochon, qui pousse la vendange sans l'altérer jusqu'aux cuves ouvertes en inox. Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation se déclenche sans levurage grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur la peau des raisins. Nous régulons la température de fermentation entre 25 et 31°C avec des drapeaux où circule de l'eau froide. Au cours de la cuvaison, des remontages sont effectués pour : - oxygéner le moût en fermentation - mouiller le chapeau de marc afin de faciliter le pigeage permettant une extraction douce. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, la cuvaison et les pigeages se poursuivent jusqu'à la chute du chapeau de marc. Des dégustations journalières vont déterminer la date du décuvage. Le vin est alors envoyé en fûts ou en foudres pour accomplir sa fermentation malolactique et son élevage.

Jusqu'au mois de juillet suivant les vendanges, chaque cépage est élevé séparément. Nous dégustons souvent les vins pour suivre leur évolution. Régulièrement des tests d'assemblage sont effectués. Les fûts et foudres sont mouillés mensuellement (remplissage pour compenser la perte par évaporation). Au début de l'été tous les fûts et foudres sont vidés, le vin est renvoyé en cuve et les assemblages sont effectués. Une fois ce travail réalisé le vin est remis en fûts et en foudres où il va terminer son élevage. Un mois avant la mise en bouteille, il est à nouveau relogé en cuve où l'assemblage final est effectué. Nous mettons l'ensemble de nos vins en bouteilles par gravité, sans passer par un filtre. Les périodes choisies sont en fonction du cycle lunaire c'est-à-dire en lune décroissante, montante et période fruit.

Le vin

C’est un vin sur le fruit juteux et soyeux. Les épices caractérisent sa finale en bouche. Il peut se boire légèrement frais à l’apéritif ou bien accompagnant des grillades ou une cuisine relevée.

Dans les mono-cépages, le cinsault est friand, les petits fruits rouges acidulés égayent la bouche. (RVF, millésime 2019, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Pour Sylvain Fadat, la recette est simple : "On essaie de tout faire avec plaisir, sachant que notre outil (ndlr. les terroirs de Montpeyroux) est bon." Force est de constater que chacune des cuvées du domaine d'Aupilhac recèle une âme et dégage une énergie peu commune, qui ne laisse aucun amateur insensible. Son travail est un vrai bijou artisanal languedocien. Alors que le vigneron natif de ce village d'altitude fête son trentième millésime, on ne peut qu'être admiratif du travail accompli, sans concession, avec pour seule priorité la vigne. Pour le vigneron, convaincu – et certifié – par la biodynamie, il faut toute une vie pour comprendre et observer la meilleure adaptation des cépages par rapport aux terroirs. Tout a commencé avec les premières parcelles héritées de sa famille, ce terroir qui a nommé le domaine. Quelle audace d'avoir défriché cet amphithéâtre exposé nord, caché au beau milieu des bois et de la garrigue, nommé "Cocalières", où l'altitude rafraîchissante plaît à la syrah. N'oublions pas non plus le combat mené il y a 30 ans par ce vigneron passionné pour le carignan, qui s'exprime avec justesse sur les marnes bleues dans la cuvée Le Clos. Une gamme entière qui nous fait palpiter depuis longtemps.

Les vins : en rouge, on commence le bal avec le délicieux Aupilhac, représentatif du style du domaine : des tanins soyeux, des fines épices qui se mêlent aux fruits noirs et une impression de velours. Les Cocalières s'axe autour des fruits des bois, de la bruyère blanche et fait preuve de dynamisme en bouche, avec une belle allonge qui fait saliver ! Parmi les mono cépages, le cinsault est friand, les petits fruits rouges acidulés égayent la bouche, tandis que le carignan est un vin plus construit et épais, sans manquer d'équilibre. La bouche offre un juteux très proche du fruit, on lui trouve des notes de myrtille et d'arbouse en finale. Plus juvénile, La Boda est musclé avec des notes d'orange sanguine, des tanins solidement tenus, il faut l'encaver. Le Clos s'est patiné presque trois ans en demi-muid, il offre de la race, un côté épineux et épicé dans une enveloppe très élégante, soutenue par une finale fraîche. Un grand vin de patience ! En blanc, Aupilhac livre de la mâche, avec une belle aromatique de thym citron, mandarine et une finale qui appelle les épices à table. Des notes de prunelle sauvage pour Les Cocalières en blanc, du volume en bouche bien balancé par le peu d'agrumes en finale qui apporte complexité, fins amers et vivacité. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Généreux comme lui, les vins de Sylvain Fadat vont désormais vers plus de fraîcheur et d'élégance que par le passé. Ses 13 hectares sont complétés par les Cocalières, un amphithéâtre nord-ouest planté en pleine garrigue à 350 mètres d'altitude. En haut de gamme, Le Clos, La Boda et les Cocalières rouge dominent la gamme de leur finesse. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 90/100
- **Cépage :** 100% cinsault
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Macération de 15 jours en cuves
- **Elevage :** Petits foudres pendant 14 mois
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2029
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Accord mets-vins :** Il peut se boire légèrement frais à l'apéritif ou bien accompagnant des grillades ou une cuisine relevée.
- **Coup de coeur :** Oui