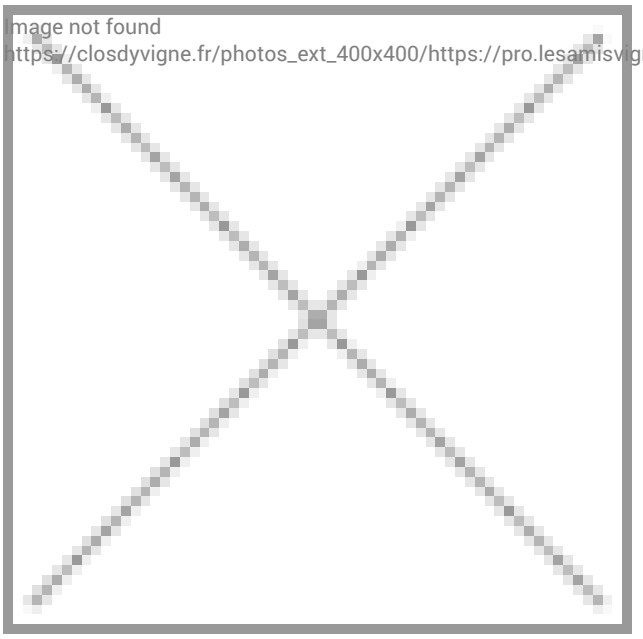
LES TEMPS CHANGENT 2019 ROUGE

DOMAINE MAGELLAN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les Rock Stars :hommage à une époque pleine d'espoir :
Cette série est à la mémoire de mes années de jeunesse mais c'est surtout un hommage aux vraies Rock Stars, ces ainés qui dans les années 70 & 80 ont produit ces vins qui font rêver tous les passionnés. Je leur dois de faire du vin aujourd'hui.
La particularité :
La date des vendanges est assurément la décision la plus importante pour le vinificateur : pour les Syrah nous recherchons avant tout la fraîcheur et nous assumons pleinement des vendanges relativement précoces.

- 100% Syrah

Accords mets et vins

Dans les premières années plutôt des viandes comme du pigeon rôti et avec de l'âge des civets de lapin ou lièvre

Détails

Domaine : Domaine Magellan
Couleur : Rouge
Millesime : 2019
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Languedoc
Theme : grilladesrouges!

Caractéristiques

Terroir : Une Syrah exposée au Nord Ouest sur un terroir de Villafranchien
Cépage : 100% Syrah
Vendange : Manuelles, tri à la vigne
Viticulture : Densité de plantation : 5000 pieds / has Taille : Royat
Vinification : En cuve ciment , légère macération pré-fermentaire, levures naturelles , cuvaison 18 jours Malolactique en fûts
Elevage : En fûts bourguignons de 3 à 5 vins

Dégustation

Robe : Intense et soutenue
Nez : Très floral et poivré
Bouche : Une belle densité sans lourdeur
Finale : Tanins fins et élégants. La note de Bruno :« J'aime vraiment le côté floral et élégant des vins de cette parcelle »
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

"La Maison Lafon c'est avant tout une aventure familiale, c'est un projet partagé avec Bruno, son épouse Sharon et sa fille Alice, ils ont tous trois des parcours assez originaux. Bruno Lafon a commencé sa carrière dans les années 80 avec le domaine familial à Meursault où il a eu la chance de côtoyer des vignerons, des restaurateurs, des sommeliers qui ont définitivement façonné son approche du métier et son envie de faire du vin « librement ». Parmi ces personnes, il y a eu des vignerons cultes comme Henri Jayer, Pierre Ramonet, bien sûr Alain Chapel – son mentor – et David Ridgway qui a aussi fait partie de ces sommeliers qui l'ont marqué ; il y a 20 ans, il a décidé de mettre cap au Sud et de s'installer dans le Languedoc Sharon est née au Zimbabwe et a créé un des rares domaines viticoles de cette région – après l'expropriation des fermiers dans les années 90, elle s'est installée en Afrique du Sud où elle a participé à la création du très beau domaine de l'Hermel en Aarde Valley. Elle s'est installée dans le Sud de la France il y a 4 ans où elle a retrouvé une nature et des paysages très semblables à son pays d'origine Quant à Alice, après des études scientifiques et avoir été tentée par un doctorat, elle a décidé il y a 4 ans de changer de route et d'étudier la pâtisserie. Les stages chez Hermé, Lenôtre et Jean Sulpice ont cultivé son goût pour l'exigence et la rigueur. Venue au départ pour donner un coup de main à son père, Alice est aujourd'hui complétement décidée à s'investir totalement dans cette aventure.« Nous sommes tous trois impliqués jusque dans les moindres détails pour aller jusqu'au bout de nos idées. »Qu'est-ce que La Maison Lafon en 2 motsLa Maison Lafon, c'est tout d'abord pour Bruno Lafon à 60 ans l'envie de créer un modèle nouveau ou plutôt de revenir à des valeurs simples, à l'idée de travailler comme un artisan de faire les choses dans les règles de l'art mais aussi, d'enfin réaliser ce qui l'a fait venir dans le Languedoc il y a plus de 20 ans : « être libre de faire des vins que j'aime sans les filtres du marché ou autre pression extérieure ».La Maison Lafon, c'est l'affirmation avec fierté de notre métier d'Artisan Négociant et Vigneron : ce qui veut dire que nous allons vinifier nos propres raisins – des vignes en bio que nous venons de reprendre - et aussi des raisins en bio ou en conversion que nous sélectionnons chez des voisins et amis avec qui nous partageons les mêmes exigences. L'idée est d'avoir accès à un plus large choix de terroirs de cépages et ainsi avoir la liberté de composer pour chaque millésime des assemblages qui reflètent notre humeur et nos envies.Et enfin, La Maison Lafon c'est aussi une vraie maison, une belle bâtisse du 19ème que nous allons reprendre et aménager pour recevoir d'ici un an nos amis amateurs de vins ; nous l'imaginons comme une vraie maison de famille, conviviale et chaleureuse pour que tout le monde s'y sente bien, avec bien sûr les meilleures conditions pour la dégustation, une cuisine simple et uniquement à base de produits locaux (et bio bien sûr !), avec quelques chambres pour prolonger le plaisir A bientôt donc ! "

image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png