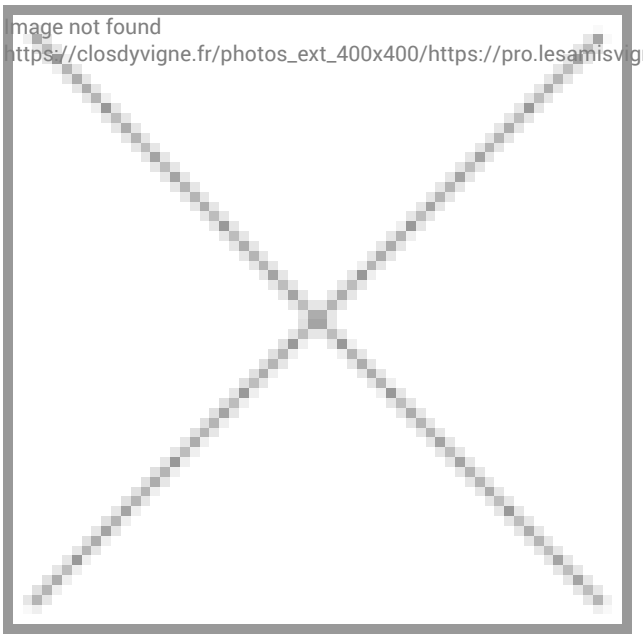
PÉZENAS 2022 ROUGE MAGNUM

DOMAINE MAGELLAN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Une superbe parcelle plantée moitié Grenache et moitié Syrah sur l'air d'appellation de Pézenas.

C'est un vin que l'on affectionne particulièrement à Magellan car nous avons planté ces vignes il y a 20 ans, sur ce qui n'était qu'un tas de pierres - c'était un travail colossal. Cela laisse à penser que c'est un endroit qui n'a jamais vu de produits chimiques pendant plusieurs décennies.

La Syrah est plantée au Nord elle est donc plus tardive; le Grenache quant à lui exposé au sud mûrit plus rapidement ce qui permet de les ramasser ensemble – manuellement bien sûr! - et de les co-fermenter. Le Grenache est pour moitié non égrappé pour donner un côté plus minéral. Cette co-fermentation permet de mieux révéler le terroir.

Accords mets et vins

Parfait avec la cuisine méditerranéenne : l'agneau sous toutes ses formes bien sûr mais on peut rechercher des accords plus subtils avec des poissons comme des rougets ou des encornets..

Détails

Domaine : Domaine Magellan
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Grenache noir
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Languedoc Pézenas
Nom du Vigneron : Bruno Lafon

Caractéristiques

Terroir : Un magnifique terroir de grès , au sommet d'une colline. Caillouteux, venté, c'est un terroir à fort caractère mais qui donne des vins tout en souplesse et en élégance.
Cépage : Syrah, Grenache noir
Vendange : Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.
Viticulture : Viticulture organique ,aucun traitement chimique, le sol est travaillé en douceur toute l'année pour ne pas accélérer l'érosion.
Vinification : Les Grenaches et les Syrah sont co-fermentés, les Grenache en vendanges entières, la vinification est très respectueuse de la récolte , levures naturelles , très peu d'extraction, 20 jours de cuvaison.
Elevage : Elevage en fûts bourguignons (de 2 à 3 vins) pendant 12 mois, puis en cuve béton pendant 2 mois.

Dégustation

Robe : Une belle couleur rubis lumineuse.
Nez : Au nez des fruits rouges et une pointe de mûre.
Bouche : Et une bouche minérale et fraîche, du fruit des épices douces et un côté oranges sanguines propre au terroir de sable.
Garde : 5 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 ! "

