CUVÉE RÉSERVÉE 2018 ROUGE

DOMAINE MAGELLAN

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

En agriculture biologique ce vin est un assemblage de cépages et de terroirs : la Syrah le Grenache et le Carignan sont chacun plantés sur des terroirs différents et complémentaires qui apportent une fraicheur et une belle structure à ce vin. C'est un compromis entre la générosité sudiste et un équilibre sur la fraicheur à chercher dans nos racines bourguignonnes.

Grenache Syrah Carignan

Accords mets et vins

Viande rouge, plats épicés mais l'accord ultime une moussaka dans les règles de l'art

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Languedoc
Bio : oui
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache
Couleur : Rouge
Domaine : Domaine Magellan
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13,5 %

Dégustation

Robe : Rouge pourpre
Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices
Bouche : Riche fruitée et équilibrée
Finale : un vin dense et plaisant
Garde : 5 à 10ans
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Des vieux Grenache et des plus vieux Carignan sur un terroir de Villafranchien exposés au Sud Est
Cépage : 60% Grenache 15% Syrah 15% Carignan
Vendange : Manuelles, tri à la vigne
Viticulture : Densité de plantation : 5000 pieds / has Taille : Gobelet pour les Grenaches Royat pour les Carignan et syrah
Vinification : Des vinifications simples sans technologies, des levures indigènes pour garder l'esprit de ce que l'on a dans les vignes. Un contrôle des températures permettant des extractions douces surtout en début de fermentation.
Elevage : Chaque parcelle ayant été vinifiée séparément l'assemblage se construit au fur et a mesure de l'élevage en fûts bourguignons de 3 a 6 vins.

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 ! "