

PAYS D'OC ROUGE

M. Jacques ABET – Propriétaire sur la commune de Pauligne

A la confluence des climats méditerranéen et océanique, sur les premiers contreforts des Pyrénées, cet assemblage original – axé sur le plaisir – fait de Cassagnau **un vin du Languedoc à l'accent occidental. Jacques Abet, médecin de profession et vigneron par passion**, dirige avec enthousiasme et minutie ce vignoble familial au terroir unique.

Familial depuis le 18^{ème} siècle, ce domaine doit sa pérennité aux femmes. La grand-mère de Jacques, Berthe, a dirigé le domaine pendant six décennies et lui a fait traverser deux guerres mondiales et bien des crises viticoles. Sa mère, Jacqueline, lui a transmis ce patrimoine familial. De nos jours, c'est grâce à son épouse Colette que Jacques, qui s'était destiné à la médecine, a pu assouvir sa passion pour la viticulture et pour ce terroir qui l'a vu grandir.

C'est au cœur du Pays Cathare proche de Limoux, sur la petite commune de Pauligne, que vous rencontrerez Jacques. Il donne depuis quelques années avec passion, exigence et authenticité, une seconde jeunesse au domaine. Ce « soignant » se transforme en vigneron dès que la vigne réclame sa présence : au volant de son tracteur, à la taille ou à la cave, aux côtés de son œnologue. Le scientifique s'efface alors derrière le paysan, pour retrouver les gestes de ces ancêtres. Ce bon vivant réussit à concilier serment et sarment pour mener avec enthousiasme ce magnifique domaine.

■ **Surface en vignes :** 30 ha

■ **Encépagement :**

Une des richesses du domaine réside dans la très grande diversité des cépages qui témoigne de la curiosité et l'ouverture d'esprit de son rénovateur ! Parmi les cépages méditerranéens **Syrah et Grenache** on y découvre ceux à l'accent plus bordelais, d'origine océanique, **Merlot et Cabernet**, mais aussi les bourguignons **Pinot noir et Chardonnay**, sans oublier les ancestraux et locaux **Mauzac et Chenin blanc**.

■ **Terroir :**

Languedocien et océanique, voici les termes qui définissent l'excellence et la singularité de ce terroir. On se trouve ici, comme par enchantement, à la confluence de deux climats : les influences méditerranéennes apportent la générosité et le soleil propices à de belles maturités. Les flux d'ouest, quant à eux, maintiennent l'humidité et la fraîcheur nécessaires à l'expression du fruit. La diversité des sols complète ce tableau, les terrasses de graves aux gros galets roulés dominent les demi-coteaux qui s'inclinent face aux Pyrénées.

■ **Vinification / Elevage:**

C'est à la saison des vendanges que toutes les générations se rassemblent pour une cueillette familiale et conviviale. Les raisins récoltés avec soin sont acheminés au chai dans des cuves en ciment. La vinification soignée et méticuleuse privilégie l'expression du fruit et affirme la personnalité de chaque cépage. Les vins sont ensuite élevés en cuve, puis assemblés pour une mise en bouteille à la fin de l'hiver suivant la récolte.

**Millésime**
2014

DÉGUSTATION Ici tout a été fait pour solliciter nos sens ! La robe brillante d'un rouge rubis aux reflets violines témoigne d'une grande fraîcheur. On découvre au nez un subtil assemblage d'arômes de fruits noirs, mûres et cassis ainsi qu'une touche épicée de poivre et de garrigue, signature de la Syrah. En bouche, on est charmé par la rondeur de l'attaque à la matière onctueuse, soutenue par une grande fraîcheur en finale. **Un vin avenant, généreux, fruité et expressif.**

Assurément un vin de plaisir à partager lors d'un apéritif entre amis par exemple.

GARDE

A consommer jeune dans les deux à trois ans suivant son millésime.

DEGRÉ

13%

ASSEMBLAGE FINAL **35% Syrah – 35% Grenache – 30% Merlot**