

« LES GALETS ROULÉS » 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 ! Sur cette parcelle unique de « Galets Roulés », ce sont les deux cépages méditerranéens Syrah 75 % et Grenache 25% qui ont été plantés.

■ **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 ces deux climat : les influences méditerranéennes apportent la générosité et le soleil propices à de belles maturités, et, les flux d'ouest, quant à eux, maintiennent l'humidité et la fraîcheur nécessaires à l'expression du fruit. C'est aussi ce sol, à la composition exceptionnelle, qui fait toute la personnalité de cette cuvée : une terrasse de graves alluvionnaires aux gros galets roulés qui témoigne de la présence dans d'autres temps géologiques d'une rivière qui s'incline 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
2016

DEGUSTATION Une cuvée qui exprime toute la richesse et le caractère de ce terroir unique de ce lit de galets roulés ! Une sensation gourmande de baies rouges et noires, juste saupoudrée d'épices par la Syrah ! Des arômes de sous-bois et de café torréfié viennent compléter cette palette dans une bouche onctueuse, aux tanins tendres et soyeux ! Quel régal !!

Assurément une cuvée que l'on partagera avec plaisir aussi bien lors d'un repas convivial entre amis ou simplement, servi à peine frais au verre lors d'un apéritif.

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

Degré 14%

ASSEMBLAGE FINAL 75% Syrah - 25% Grenache