

PAYS D'OC BLANC CHARDONNAY

Jacques ABET - Propriétaire sur la commune de Pauligne

Le limouxin, Pays d'Oc à l'accent occidental, offre les terroirs **les plus propices à l'élaboration des grands Chardonnay** du Sud de la France. La fraîcheur et l'humidité des influences océaniques viennent atténuer la ferveur du climat méditerranéen. Les contreforts des Pyrénées façonnent le relief et dessinent les coteaux vallonnés. C'est au cœur de ce terroir de prédilection que j'ai la chance de cultiver, entretenir, choyer cette parcelle de **Chardonnay de Cassagnau** : « le Verger ». Ce site était, dans le passé, l'emplacement d'un hameau médiéval, habité du Vème au XIIIème siècle comme en témoignent certains vestiges découverts en cultivant la vigne.

Familial depuis le 18ème siècle, ce domaine doit sa pérennité aux femmes. La grand-mère de Jacques, Berthe, a dirigé le domaine pendant six décennies et lui a vu 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 la cueillette conviviale d'une des plus vieilles vignes de Chardonnay du Limouxin. Quel plaisir d'y récolter chaque année ces beaux raisins dorés, de les acheminer avec attention au cuvier pour obtenir, par léger pressurage pneumatique, un mout riche et aromatique. Une fois débourbé à froid, je vinifie ce mout, ainsi clarifié à basse température, en cuve. A la fin de la fermentation alcoolique, débute alors l'élevage sur lie jusqu'au mois de janvier. Avant la mise, un collage à la bentonite permet de clarifier le vin et lui donner tout son éclat.



Millésime
2017

DÉGUSTATION Ce chardonnay se distingue dans sa robe éclatante animée de reflets verts. Le nez invite au voyage et à l'exotisme : mangue, fruit de la passion et épices douces. En bouche, de la rondeur, de la douceur, de la finesse et une pointe bien sentie de vivacité qui apporte l'équilibre. Laissez-vous séduire par sa souplesse, sa fraîcheur, et ses arômes floraux et exotiques séduisants. Servir frais.

Partagez cette cuvée entre amis, en famille, aussi bien en apéritif que lors d'un repas sur des légumes d'été accompagnés de poisson cuit ou cru. Un bel accord sur la cuisine végétarienne contemporaine.

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

Degré 13.5%

ASSEMBLAGE FINAL 100% Chardonnay