DEJA VU 2018 ROUGE

DOMAINE MAGELLAN

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les Rock Stars : hommage à une époque pleine d'espoir :
Cette série est à la mémoire de mes années de jeunesse mais c'est surtout un hommage aux vraies Rock Stars, ces ainés qui dans les années 70 & 80 ont produit ces vins qui font rêver tous les passionnés. Je leur dois de faire du vin aujourd'hui.

La particularité :
Définitivement sudiste par ses cépages et son terroir.
La co-fermentation renforce l'expression du terroir-les Carignan et les grappes entières apportent la structure et l'équilibre.

Accords mets et vins

Magret de canard aux pêches

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Des vieux Grenache et des plus vieux Carignan sur un terroir de Villafranchien exposés au Sud Est
Cépage : 70% Grenache 30% Carignan
Vinification : Co-fermentation en cuve ciment ,20% grappes entières légère macération pré-fermentaire, levures naturelles , cuvaison 25 jours Malolactiques en cuve.
Elevage : En fûts bourguignons de 3 à 5 vins

Dégustation

Robe : Intense et soutenue
Nez : Un vrai vin méditerranéen, à l'expression complexe de fruits et d'épices.
Bouche : La bouche est ample puissante tout en gardant un très bel équilibre.
Finale : Tanins fondus. La note de Bruno : « Un vin au fruit explosif avec beaucoup d'énergie »
Garde : 5 à 10 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 ! "