

COTES DU ROUSSILLON

« LE CLOS » 2021

Domaine Boudau



Situation : Sur les contreforts de Perpignan, le vignoble de Rivesaltes s'étend sur près de 15 000 hectares. Situé au coeur du Roussillon, ce cru bénéficie d'un micro climat et aussi de l'utilisation de vieux cépages régionaux.

Créé par Hippolyte Boudau dans les années 20, avec quelques parcelles de vigne, le Domaine Boudau connut son développement à partir de l'après-guerre. Domaine à l'encépagement à dominante de grenache noir, qui offrit une possible reconversion vers des vins secs, suite à l'essoufflement du marché des vins doux naturels dans les années 1980. Aujourd'hui ce sont Véronique et Pierre Boudau, ses petits-enfants, qui, depuis 1993, ont donné un nouvel élan à ce domaine de 83 Ha à la haute valeur sentimentale.

Encépagement : Grenache blanc 50%, Vermentino 50%

Terroir : Sol rouge reposant sur le socle calcaire des Corbières.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : L'aspect de ce vin se dévoile sous une robe brillante, à la teinte jaune pâle. Sa personnalité reflète dans un premier temps le caractère typique du cépage Vermentino, avec des effluves musqués, de buis, de fleurs de ronces et de peau de raisin. Le Grenache occupe l'arrière-plan, par son élégance et par des notes d'abricots secs. Rondeur et gourmandise définissent sa personnalité où des saveurs de fruits blancs, de groseilles acidulées et d'agrumes, apportent un souffle de fraîcheur à cette belle matière. Cette importante densité est harmonieusement animée par une finale fraîche !

Quelques accords : Lapin à la méditerranéenne, Salade Catalane à la Morue, une Paëlla...