

IGP AUDE

« LUM DEL PAIS » 2025

Lucas Berthuit



Situation : Le Domaine Lucas Berthuit, situé à Pépieux dans l'Aude, au cœur du Languedoc, est un jeune domaine viticole créé en 2023, dont le premier millésime date de 2024. Sur environ 6 hectares de vignes, Lucas Berthuit cultive plusieurs cépages méditerranéens, notamment le cinsault, le carignan, le grenache, la syrah et le vermentino, sur des terroirs argilo-calcaires variés. Le domaine privilégie une viticulture biologique et une approche peu interventionniste en cave, avec des vendanges manuelles, des fermentations spontanées et des vinifications douces. Son objectif est de produire des vins authentiques, frais et expressifs, qui mettent en valeur le fruit et la singularité du terroir.

Cépages : 60% Grenache gris, 30% rolle, 10% Terret gris

Terroir : Gravette, argile rouges

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez dévoile une palette délicate de fruits à chair blanche, évoquant la poire mûre et la pêche blanche, accompagnée de notes d'agrumes, de fleurs séchées et d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est souple et enveloppante. Le grenache gris apporte du volume et une matière généreuse, tandis que le vermentino équilibre l'ensemble par sa vivacité et ses notes citronnées. L'élevage en demi-muid apporte une texture subtilement arrondie, sans dominer l'expression aromatique. La finale se révèle fraîche et persistante, marquée par de fins amers, des notes d'agrumes et une délicate sensation saline.

Quelques accords : Langoustine rôties et zestes de citron, Volaille fermière jus léger au thym et au romarin, Risotto aux palourdes persil et citron...

