

VIN DE FRANCE

« PETIT COTEAU » 2024

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 : 75% Cinsault, 25% Carignan noir centenaires

Terroir : Argiles du secteur de Félines

Température de Service : 15 à 17°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez s'ouvre sur une belle expression de fruits rouges frais, évoquant la cerise, la framboise et la fraise mûre. Des notes légèrement épicées, une touche poivrée et des nuances de garrigue viennent compléter le bouquet, apportant une dimension méridionale sans masquer la fraîcheur du fruit. En bouche, l'attaque est souple et immédiate, portée par un fruit croquant et une matière délicatement charnue. Le cinsault apporte de la fluidité, du soyeux et une sensation gourmande, tandis que le carignan structure l'ensemble avec davantage de profondeur et une trame tannique fine. La fraîcheur équilibre la maturité du fruit, donnant au vin une belle buvabilité.

Quelques accords : Poulet fermier rôti au thym et pommes grenailles, Côte de cochon grillée jus au poivre, Magret de canard jus léger aux cerises...

