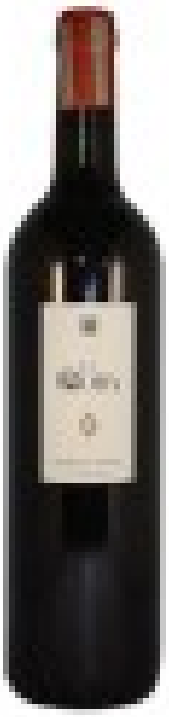
Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" rouge 2013



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2013
Appellation: Languedoc Montpeyroux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Boda
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2013** :

La Revue du Vin de France (oct. 2020) : Laurie Matheson (resp. des ventes aux enchères de vin chez Artcurial) : A l'aveugle : "*Cette robe violacée, ces arômes de poivre, de mûre... il y a de la syrah. Mmh, c'est fin et frais. Et en même temps, c'est très puissant. Très parfumé. Il s'agit d'un assemblage. Ce côté très réglisse... Ce terreux-goudronné un peu animal. Ça me fait penser aux châteauneufs de ma jeunesse*". Après révélation de la bouteille :"*Goûter La Boda me fait réviser mon jugement sur Aupilhac, que j'ai longtemps jugé trop fluide. J'apprécie cette alliance de puissance et de fraîcheur. C'est élégant.*"

Guide Betanne + Desseauve 2017 (sept. 2016) : 16/20*. Assemblage non égrappé de syrahs plantées au nord avec des mourvèdres qui donnent un rouge puissant, bâti pour ceux qui aiment*

garder un peu les vins. Apogée de 2018 à 2025.

Guide Hachette 2017 (sept. 2016) : 1*/3. *Une robe grenat sombre habille ce duo syrah-mourvèdre (50-50). Le nez, intense, est un concentré de fruits, cassis et mûre, cerise et prune, sur fond de vanille et de cacao délicatement torréfié. Marquée par les fruits noirs, le moka et une pointe végétale, la bouche s'appuie sur une structure à la fois dense et souple, bâtie sur des tanins serrés.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2016) : 90/100. *Deeper and richer, with more minerality, structure and concentration, the 2013 Languedoc Montpeyroux la Boda (45% Mourvèdre, 45% Syrah and the rest Carignan) shows solid elegance and medium to full-bodied richness on the palate, with building tannin that comes through with time in the glass. From a cooler, higher elevation site, completely destemmed and aged 24-26 months in demi-muids, it has outstanding notes of dark fruits, violets, spring flowers and wet rocks. It will be at its best from 2017-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre 50%, Syrah 50%

Sol : Assemblage de deux terroirs ; Aupilhac, terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien avec Cocalières, amphithéâtre volcanique sur roche mère calcaire.

Vinification : Longue macération (15 à 30 jours) avec pigeages fréquents.

Elevage: Barriques de 300 litres; 25 mois.

Dégustation : Il allie la fraîcheur de Cocalières et la puissance d'Aupilhac.

Description brève du produit :

La Boda (mariage en espagnol) est l'assemblage de deux grands terroirs. Un vin complexe et puissant, spécialement dans le superbe millésime 2013, bâti pour une longue garde. 16/20 RVF. "Starisé" dans la RVF d'octobre 2020 !