MAGALLANA 2021 BLANC

DOMAINE MAGELLAN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Nous recherchons toujours pour les vins de La Maison Lafon, une expression de nos meilleurs terroirs, une vraie originalité Pour Magallana nous avons choisi d'assembler les cépages présentant les équilibres les plus intéressants. Les fermentations alcooliques et malolactiques en fûts bourguignons en font un vin complexe et élégant.

Accords mets et vins

Magallana se marie très bien avec les plats traditionnels de la cuisine Française - volailles à la crême- poissons riches . Des accords très intéressants seront aussi obtenus avec la cuisine d'inspiration asiatique en particulier avec les plats au gingembre

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Vermentino, Grenache gris, Grenache blanc, Piquepoule, Carignan blanc
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Bruno Lafon
Domaine : Domaine Magellan
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Languedoc
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Terroir de grés
Cépage : Grenache blanc 40% Grenache Gris 30%. Vermentino 10% Picpoul 10% Carignan blanc 10%
Vendange : 25 août vendange manuelle
Viticulture : Aucun traitement chimique, le sol est travaillé en douceur toute l'année pour ne pas accélérer l'érosion. Et juste avant les vendanges nous limitons ces travaux pour garder un maximum d'humidité dans le sol pour limiter l'impact de la sécheresse.
Vinification : Nous pressons lentement et à très faible pression. Les jus sont ensuite débourbés à froid et entonnés. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts bourguignons de 2 ou 3 vins et nous soutirons les vins après 5 mois.
Elevage : Elevage en fût durant 5 mois

Dégustation

Robe : Jolie couleur or vert
Nez : le nez commence sur des notes intenses de poire et de chèvrefeuille, et se développe sur l'amande et une très fine touche briochée.
Bouche : L'attaque est sur les fruits et la fraîcheur on retrouve ensuite beaucoup de complexité, fruits secs , épices Le vin déroule ensuite avec beaucoup d'élégance.
Finale : la finale est longue équilibrée sur la fraîcheur.
Garde : 5 à 10ans
Température de service : 12°

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 ! "

Plaisirs du vin
Albi