MA LIBERTÉ 2022 ROUGE MAGNUM

DOMAINE MAGELLAN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Bruno a consacré plus de 40 ans de sa vie à l'art de la vinification. Tout au long de sa carrière, il a travaillé sans relâche, élaborant des vins qui capturaient l'essence du terroir, l'esprit de la vigne et l'âme de la région. Mais, il y avait toujours quelque chose qui tenait au coeur de Bruno, le désir de créer un vin qui transcendait les exigences commerciales et embrassait la pure liberté d'expression. Et maintenant, après des années de persévérance, c'est exactement ce qu'il a fait! Voici «Ma Liberté» - un vin qui incarne la véritable vision de Bruno sans aucun compromis! Libéré des contraintes médiatiques et marketing, ce vin est un chef-d'oeuvre d'exception, une ode à la liberté et à l'authenticité.

Accords mets et vins

Spécialités françaises, viandes blanches, viandes rouges, volailles

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 1,50 L
Cépages : Mourvèdre, Carignan, Grenache
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine Magellan
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Grès
Cépage : 60% Mourvèdre 30% Carignan 10% Grenache
Vendange : Manuelle et tri à la vigne
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 : Des vinifications simples sans technologies, des levures indigènes pour garder l'esprit de ce que l'on a dans les vignes. Un contrôle des températures permettant des extractions douces surtout en début de fermentation.
Elevage : Les malolactiques en cuves ciments puis les vins sont élevés en fûts bourguignons de 3 à 6 vins.

Dégustation

Robe : Rouge grenat
Nez : Des notes d'épices qui rappellent la cannelle, montrant beaucoup de caractères sombres du mourvèdre, Les saveurs de chocolat, de prune et de cola sont complétées par un soupçon d'écorce d'arbre.
Bouche : En bouche, le style est plus audacieux et plus dense que celui des autres vins de la Famille Bruno Lafon, mais il est très savoureux et fait preuve d'une grande fraîcheur et de finesse en fin de bouche.
Finale : Tout en fraicheur avec une belle tension
Garde : 10 ans
Température de service : 15°C

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