

Domaine Augustin

LA JOANETTE

Appellation Collioure Protégée

« Ce que j'ai fait, je te le jure, jamais aucune bête ne l'aurait fait ». Henri Guillaumet

Ce que l'histoire des hommes et de la formation des sols ne nous avait pas offert, nous l'avons bâti sur cette parcelle il y a quelques années.

Nous l'avons réaménagée pour l'adapter aux défis climatiques, environnementaux et sociétaux d'aujourd'hui et de demain.

Travail acharné et hors de toute logique de rentabilité à court terme, il nous permet aujourd'hui de cultiver ce morceau de terre de la plus belle des façons.

Les Vignes

Cette cuvée est issue de la première parcelle restructurée* du domaine Augustin, appelée "La Joanette".

Cette parcelle, exposée au Nord-Est, est plantée de Grenaches gris provenant de nos pieds de vigne centenaires. Le sol est principalement composé de schiste, avec quelques zones d'ampélite. Un puits a été creusé par un ancêtre en bas de la parcelle, et il ne s'assèche jamais.

Le Vin

Comme c'est le cas pour tous les vins blancs du domaine, nous accordons une attention particulière à la douceur du pressurage.

Pour l'élevage sur lie nous privilégions l'utilisation exclusive des cuves afin de permettre au vin de développer sa complexité tout en conservant une pureté et une fraîcheur incomparables.

Conseil & Dégustation

Au nez, des arômes subtils de fruits à chair blanche se mêlent harmonieusement à des notes délicates de fleurs blanches. En bouche, sa texture soyeuse et sa vivacité révèlent une palette de saveurs complexes. Les nuances minérales apportent une profondeur supplémentaire, et la finale persistante laisse une empreinte subtile de fruits mûrs. Idéale pour accompagner un ceviche de langouste aux agrumes, des chipirons au chorizo ou bien une côte de porc au miel et curry.



* Cliquez ici pour plus d'informations sur le projet de restructuration du Domaine Augustin