

DOMAINE
AUGUSTIN
PARCÉ

AOP Collioure

Adéodat
Blanc



Le Vignoble

Le vignoble est planté sur des schistes en forte pente, non mécanisable, au-dessus de Banyuls. Cette cuvée provient de deux petites parcelles post-phylloxériques, plantées en foules avec un assemblage complanté de cépages rouges et blancs, greffés en place depuis plusieurs décennies. L'une est exposée Nord-Est, l'autre forme un petit vallon avec une double exposition Sud-Ouest et Nord-Est, entre 10 et 130 mètres d'altitude.

Le Vin

La vendange est manuelle, avec un tri rigoureux pour ne sélectionner que les grappes les plus saines. Le pressurage est lent et délicat afin d'extraire un jus clair et précis. Le vin est vinifié et élevé en fûts de chêne, apportant finesse et complexité, avant une mise en bouteille en fin mars.

La Dégustation

À la dégustation, l'Adéodat Blanc se distingue par sa grande élégance et sa structure délicate, souvent inattendue au regard de la rudesse apparente de son terroir. La robe est d'un jaune pâle, brillante et limpide. Au nez, le vin offre un bouquet complexe de fruits blancs, accompagné de nuances d'acacia et d'une légère touche minérale, et légèrement fumée. En bouche, il déploie une belle fraîcheur, équilibrée par une texture ronde et ample. Ce vin, encore un peu réservé dans sa jeunesse, gagne à être découvert autour de plats mêlant terre et mer, comme une queue de lotte poêlée au chorizo fumé, ou bien un risotto aux asperges et parmesan. Il s'accorde aussi avec des fromages affinés ou des plats délicats aux saveurs iodées.