



Domaine de la Métairie d'Alon

## *Le Palajo et La Métairie,* deux sélections parcellaires bio pour les fêtes

Les **Sélections parcellaires** du Domaine de la Métairie d'Alon, vignoble de 25 ha situé à Magrie dans la Haute Vallée de l'Aude et cultivé en agriculture biologique, sont les vins issus des meilleures parcelles. *Le Palajo* 2019 et *La Métairie* 2018 forment un duo blanc et rouge d'exception, emblème des grands Chardonnay et Pinot Noir languedociens.

### *Deux terroirs d'altitude*

Les parcelles « Le Palajo » et « La Métairie » se situent respectivement à 280m et 414m d'altitude, surplombant ainsi les autres vignes du domaine. Les raisins bénéficient de journées chaudes et ensoleillées, suivies de nuits plus fraîches, promesse d'un parfait équilibre entre sucre et fraîcheur. Cette approche parcellaire, qui permet d'exprimer le caractère intrinsèque de chaque terroir, promet des Pinot Noir et Chardonnay de très grande qualité.

### *Le Palajo 2019, Limoux* *280m d'altitude, exposition Sud*

Les grappes sont pressurées entières immédiatement après la cueillette, selon la technique « champenoise », afin de conserver uniquement le meilleur jus. Après une fermentation en fût débute l'élevage sur lies, qui durera 8 mois. Seuls 20% de la cuvée entre en fermentation malolactique, le reste est légèrement bâtonné. Le vin est ensuite élevé 8 mois en fûts de chêne.

La robe jaune pâle du Palajo présage une dégustation élégante et délicate. Le premier nez dévoile des notes de farine de froment et de pâtisserie fine et légère. Après aération, des senteurs florales de jasmin et de fleur d'oranger font apparition, suivies par des arômes de zestes de citron, d'iode et d'anis et une touche d'abricot frais. En bouche c'est un vin droit et soyeux dont la dégustation s'achève par une finale longue, vive et rafraichissante.

*À déguster avec un risotto aux gambas, des cannellonis de crabe ou une terrine de foie gras*  
*38€ chez les cavistes & sur [LesVinsdeCarole.com](http://LesVinsdeCarole.com)*



### *La Métairie 2018, Pays d'Oc* *414m d'altitude, exposition Nord-Est*

Après des vendanges manuelles, les raisins sont vinifiés dans des cuves tronconiques en bois, en « lasagne », soit une alternance de raisins éraflés et non-éraflés. Les raisins macèrent ainsi à froid pendant 3-4 jours avant d'entrer en fermentation. Après un pressurage pneumatique, le vin est élevé 9 mois en fûts de chêne de 4 et 5 ans dont 10% de la cuvée en fûts neufs.

*La Métairie* revêt une belle robe rubis. Le nez, frais et fin, s'ouvre sur des notes de cerise, myrtille, groseille et d'épices telles que le poivre blanc. A l'image des grands pinots, on y décèle une délicate note de rhubarbe. En bouche, c'est un vin frais, avec une bonne acidité et une jolie longueur. Les tanins, légèrement poivrés, sont bien intégrés et complétés par des notes de réglisse. C'est un vin complexe et dense.

*A déguster avec un chapon farci aux fruits secs, des linguines aux truffes ou un saumon au beurre rouge*

*34,50€ chez les cavistes & sur [LesVinsdeCarole.com](http://LesVinsdeCarole.com)*

### **Une enclave bourguignonne en Terre d'Oc.**

Bourguignons d'origine, Catherine et Laurent Delaunay, propriétaires de la Maison Abbotts & Delaunay spécialisée en grands vins du Languedoc, ont cherché pendant de nombreuses années le terroir idéal pour produire de grands Pinot noir et Chardonnay, leurs cépages de prédilection, dans le Sud de la France. C'est dans cette magnifique zone de montagnes autour du village de Magrie qu'ils ont eu la chance de trouver ces terroirs, cultivés pendant trente ans par un passionné de Pinot noir. Dans une nature préservée, 25 parcelles ont été délimitées au sein de 11 lieux-dits entourant le village. Les sols argilo-calcaires, associés au climat frais de la Haute-Vallée de l'Aude, permettent aux deux cépages d'exprimer pleinement leur personnalité.