



Plantation 1905 - Domaine La Tour Boisée - 12€60



Nous partageons aujourd'hui avec vous un véritable « coup-de-coeur »: un vin rouge nommé Plantation 1905. Il s'agit d'une cuvée insolite signée du Domaine la Tour Boisée. Sa particularité? Être composée de 23 cépages. Tous plantés en 1905 sur une même parcelle d'un hectare soixante. Ainsi, le nom de la cuvée devient une évidence. Aussi, ce rouge fait chanter son terroir argilo-calcaire, situé au coeur du village de Laure-Minervois. Autre singularité: les cépages de la parcelle sont plantés en foule. Ils sont donc mélangés. D'ailleurs, certains de ces cépages sont toujours inconnus des ampélographes à l'heure actuelle. Vous l'aurez compris, au-delà de la cuvée qui en découle, cette parcelle incarne un patrimoine au caractère historique et ampélographique. C'est pourquoi le domaine en prend grand soin. En effet, il s'agit d'un trésor à sauvegarder et préserver.



La superbe incarnation d'une multitude de cépages rares!

La parcelle en question se compose de 23 cépages sur 1,6 hectare. En voici la liste précise: 1. Aspiran, 2. Aubun, 3. Alicante Bouschet, 4. Aramon, 5. Varousset, 6. Clairette (blanc), 7. Morrastel Bouschet, 8. Petit Bouschet, 9. Carignan, 10. Grenache noir, 11. Cinsault, 12. Terret noir, 13. Terret Gris, 14. Lledoner pelut, 15. Bourboulenc (Blanc), 20. Cardinal, 21. Alphonse Lavallée, 22. Italia, 23. Muscat de Hambourg. Aussi, les 16ème, 17ème, 18ème et 19ème cépages, tous noirs, sont quant-à eux, toujours inconnus à ce jour...

Commentaire de dégustation

Ce rouge plein de lumière nous charme par sa floralité, très mimosa empreint de calisson, dans laquelle les petites baies noires et les fruits des bois oscillent avec panache, entre thym et garrigues. Puis, sa bouche nous invite dans une trame poudrée. Savoureuse avec de délicieuses nuances racées qui se mêlent à sa jolie fraîcheur. Sa tendre énergie se lie à de beaux amers, dans un retour grillé en pointe d'iris envoûtante. En finale, son soupir pierreux savoureux a de quoi le faire admettre sur les plus belles tables. On l'aime autour des viandes de l'hiver, et des gibiers à plumes. Aussi, sera-t-il parfait en accord avec les chocolats fins et les desserts de café. WANDS Le Podcast du Boire lui a même attribué la note de 3* (Pour vibrer entre très bons amis).