

COTES CATALANES

« PETIT CLOSI » 2025

Domaine Boudau



Situation : Sur les contreforts de Perpignan, le vignoble de Rivesaltes s'étend sur près de 15 000 hectares. Situé au coeur du Roussillon, ce cru bénéficie d'un micro climat et aussi de l'utilisation de vieux cépages régionaux.

Créé par Hippolyte Boudau dans les années 20, avec quelques parcelles de vigne, le Domaine Boudau connut son développement à partir de l'après-guerre. Domaine à l'encépagement à dominante de grenache noir, qui offrit une possible reconversion vers des vins secs, suite à l'essoufflement du marché des vins doux naturels dans les années 1980. Aujourd'hui ce sont Véronique et Pierre Boudau, ses petits-enfants, qui, depuis 1993, ont donné un nouvel élan à ce domaine de 83 Ha à la haute valeur sentimentale.

Encépagement : Grenache noir, Syrah, Cinsault

Terroir : Sol rouge reposant sur le socle calcaire des Corbières.

Température de Service : 8 à 10°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Le nez, expressif et gourmand, dévoile une explosion de petits fruits rouges (fraise écrasée, framboise, groseille), relevés par une touche de confiserie et une pointe épicée typiquement catalane. En bouche, le vin offre une belle fraîcheur tout en conservant de la rondeur et du caractère. L'assemblage apporte un équilibre séduisant entre fruit, vivacité et générosité. La finale, acidulée et parfumée, prolonge cette sensation de gourmandise.

Quelques accords : A boire en apéritif, Paella aux fruits de mer et chorizo, Tataki de thon au sésame, Crevettes grillées à l'ail...

