

COTES CATALANES

« PETIT CLOSI » 2024

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 : 50% Muscat petit-grains et 50% Muscat d'Alexandrie

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

Température de Service : 10 à 12°C.

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

Observations : La robe est limpide et brillante. Le vin se dévoile sur une aromatique expressive de fleurs (jasmin, bégonia...) et d'agrumes. Après aération s'émane un nez splendide où se mêlent fleur d'oranger et zeste de citron. La bouche est ronde, élégante, marquée par les agrumes, fruits exotique (litchi, orange sanguine), ainsi que les fruits blancs. Cette cuvée est d'une certaine finesse et d'une belle complexité aromatique.

Quelques accords : A boire en apéritif, sur un rouget grillé, un bar rôti aux lauriers, risotto aux asperges et crevettes...

