

# HERAULT « L'APHYLLANTE » Pierre Vaïsse 2020



**Situation :** Installé dans les Terrasses du Larzac sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Parrainé par Frédéric Pourtalie (Montcalmès) et la famille Vaillé (Grange des Pères), il s'attache à élever longuement ses vins (24 mois pour les rouges) afin de leur apporter un velouté de chair et un soyeux de tanins peu communs.

Débrouillard, autonome, il fait tout, tout seul. Il a construit son chai avec l'aide de son père, maçon retraité. Il s'est même sculpté un pigeur manuel "maison" dans le bois de cade. Tout juste embauche-t-il quelques équipes pour ébourgeonner au printemps.

**Encépagement :** 100% Mourvèdre

**Terroir :** Galets roulés

**Température de Service :** 16 à 17°C. Carafage (2h) fortement recommandé.

**Potentiel de Garde :** 2024-2030

**Observations :** Le nom « L'Aphyllante » vient de la petite herbe sauvage qui pousse en lisière des bois et de chemins des communes languedociennes. Le nez se dévoile sur des notes de fruits noirs très mures, évoquant le cassis et le poivre. La bouche, puissante et chaleureuse, mais d'un grain de tanin très soyeux, ne laisse pas indifférent. Une palette aromatique d'une grande complexité (garrigue, fruits sauvages, léger toasté...) associée à une fraîcheur bluffante pour cette région sudiste nous présente un vin harmonieux et abouti.



**Quelques accords :** Suprêmes de pintade et olives noires, Gigot d'agneau et légumes méditerranéens...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)