

PAYS D'HERAULT 2022

DOMAINE DE BON AUGURE

« JONCS-CELLA »



Situation : Cette aventure est née d'une utopie, celle de trouver en Languedoc la terre qui donnerait vie à des chardonnays élaborés pour la garde. Cette quête, menée par Cédric Guy, finit par aboutir en 2013 lorsqu'il découvre les vignes oubliées de l'ancienne abbaye bénédictine de Joncels, au cœur du terroir de la Haute-Vallée de l'Orb.

Aux confins de l'Hérault et de l'Aveyron, cette terre oubliée aux dénivelés importants et soumis à une rigueur climatique strict (on dépasse ici les 600 mètres d'altitude) présente une richesse inexplorée incroyable. Le Domaine de Bon Augure compte aujourd'hui près de sept hectares de vignes, plantées sur des coteaux fortement pentus. On retrouve étonnamment le chardonnay, un cépage rare à une latitude si basse mais parfaitement adapté au terroir de la Haute-Vallée de l'Orb.

Encépagement : Chardonnay 90%, Petit Manseng 10%

Terroir : Argile Ferreuse sur socle Calcaire

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Au nez, le vin est aérien et gracieux, d'une délicatesse subtile, entre fruits blancs, minéralité et de discrètes touches d'amande et de vanille. La bouche confirme l'impression de raffinement : si les fruits blancs mûrs et juteux sont bien présents, on est séduit par une saveur de pêche blanche teintée d'une légère amertume vivifiante, et des notes lactiques, entre yogourt et lassi. Avec un tel niveau d'équilibre et cette finale très précise, cette cuvée hisse le Chardonnay à un niveau impressionnant. Bravo !

Accords Gourmands : Volailles ou viandes blanches nobles, poissons (filet de turbot, saumon, Saint Pierre), foie gras d'oie poêlé, fromages...

