

VIN DE FRANCE

« Les Cargadous » 2023

Clos de la Barthassade



Situation : C'est à Dijon que Hélène et Guillaume Baron se sont rencontrés, pendant leurs formations viticoles. Riches de nombreuses expériences dans de beaux domaines Bourguignons, ils prennent la direction du sud pour créer en 2013 le Clos de la Barthassade, dans les Terrasses du Larzac. Si le premier millésime ne date que de 2014, la reconnaissance est immédiate. Leurs cuvées sont déjà présentes à la carte de plusieurs restaurants étoilés et le domaine a été élu « Découverte de l'année » 2017 par le Revue des Vins de France.

Encépagement : Chenin, Roussanne, Carignan Blanc et Gris, Vermentino et Chardonnay

Terroir : Terrasses caillouteuses

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans.

Observations : Après une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en demi-muids pendant 11 mois. L'objectif de ces grands contenants est simple : révéler la complexité et l'étoffe du vin, sans le dénaturer.

Au final, cette cuvée Cargadous peut surprendre, tant son côté aérien et épuré est bien loin des préjugés que l'on pourrait avoir pour un blanc du Sud. Entre citron vert et fruits blancs (Poire, coing), le bouquet est élégant, délicat et particulièrement harmonieux. En bouche, la matière est bien là, le volume aussi, mais le vin est tiré par une juste tension, une fraîcheur et une salinité qui l'animent sans cesse sur le palais. La persistance est remarquable, une belle leçon de précision et de pureté.

Quelques accords : Poissons en sauce, Langoustine grillées zeste de citron et verveine citronné, fromage frais, Raclette, Tarte au citron...

