
DOMAINE MAGELLAN



Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif mais aussi sur des asperges, une salade César ou des sardines...

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12,5 %

Primeur : non

Domaine : DOMAINE MAGELLAN

Couleur : Blanc

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache blanc, Muscat petits grains

Bio : non

Viticulture : Raisonnée

Millesime : 2019

Contenance : 5 L

Caractéristiques

Cépage : Muscat petits grains, Grenache blanc.

Vendange : Vendange manuelle.

Viticulture : Raisonnée certifiée.

Vinification : Un assemblage de nos Muscat Petit Grain, vendangés toujours très tôt vers la mi Août et de nos Grenache Blancs toujours très frais et équilibrés. Les raisins sont pressés lentement et à très basse pression, les jus sont débourbés à froid naturellement et ensuite fermentés en cuve inox avec un contrôle de température.

Dégustation

Robe : Or pâle.

Nez : Le nez floral, développe des arômes de pêche blanche, de mirabelle et d'agrumes.

Bouche : La bouche est ample sur les fruits blancs mûrs.

Finale : Fraîche.

Garde : A boire dans les 6 mois après ouverture.

Température de service : 11°

HISTOIRE DU DOMAINE

"La Maison Lafon c'est avant tout une aventure familiale, c'est un projet partagé avec Bruno, son épouse Sharon et sa fille Alice, ils ont tous trois des parcours assez originaux. Bruno Lafon a commencé sa carrière dans les années 80 avec le domaine familial à Meursault où il a eu la chance de côtoyer des vignerons, des restaurateurs, des sommeliers qui ont définitivement façonné son approche du métier et son envie de faire du vin « librement ». Parmi ces personnes, il y a eu des vignerons cultes comme Henri Jayet, Pierre Ramonet, bien sûr Alain Chapel – son mentor – et David Ridgway qui a aussi fait partie de ces sommeliers qui l'ont marqué ; il y a 20 ans, il a décidé de mettre cap au Sud et de s'installer dans le Languedoc. Sharon est née au Zimbabwe et a créé un des rares domaines viticoles de cette région – après l'expropriation des fermiers dans les années 90, elle s'est installée en Afrique du Sud où elle a participé à la création du très beau domaine de l'Hermel en Aarde Valley. Elle s'est installée dans le Sud de la France il y a 4 ans où elle a retrouvé une nature et des paysages très semblables à son pays d'origine. Quant à Alice, après des études scientifiques et avoir été tentée par un doctorat, elle a décidé il y a 4 ans de changer de route et d'étudier la pâtisserie. Les stages chez Hermé, Lenôtre et Jean Sulpice ont cultivé son goût pour l'exigence et la rigueur. Venue au départ pour donner un coup de main à son père, Alice est aujourd'hui complètement décidée à s'investir totalement dans cette aventure. « Nous sommes tous trois impliqués jusque dans les moindres détails pour aller jusqu'au bout de nos idées. » Qu'est-ce que La Maison Lafon en 2 mots La Maison Lafon, c'est tout d'abord pour Bruno Lafon à 60 ans l'envie de créer un modèle nouveau ou plutôt de revenir à des valeurs simples, à l'idée de travailler comme un artisan de faire les choses dans les règles de l'art mais aussi, d'enfin réaliser ce qui l'a fait venir dans le Languedoc il y a plus de 20 ans : « être libre de faire des vins que j'aime sans les filtres du marché ou autre pression extérieure ». La Maison Lafon, c'est l'affirmation avec fierté de notre métier d'Artisan Négociant et Vigneron : ce qui veut dire que nous allons vinifier nos propres raisins – des vignes en bio que nous venons de reprendre - et aussi des raisins en bio ou en conversion que nous sélectionnons chez des voisins et amis avec qui nous partageons les mêmes exigences. L'idée est d'avoir accès à un plus large choix de terroirs de cépages et ainsi avoir la liberté de composer pour chaque millésime des assemblages qui reflètent notre humeur et nos envies. Et enfin, La Maison Lafon c'est aussi une vraie maison, une belle bâtisse du 19ème que nous allons reprendre et aménager pour recevoir d'ici un an nos amis amateurs de vins ; nous l'imaginons comme une vraie maison de famille, conviviale et chaleureuse pour que tout le monde s'y sente bien, avec bien sûr les meilleures conditions pour la dégustation, une cuisine simple et uniquement à base de produits locaux (et bio bien sûr !), avec quelques chambres pour prolonger le plaisir. A bientôt donc ! "

