

Animations/Dégustations de fin d'année 2022

De 10h00 à 19h00

En présence de Nos Amis Vignerons

► Mardi 20 décembre

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES - Une histoire d'hommes, de rêves et de volonté

Terrasses du Larzac

L'amitié entre **Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti** est née au fond d'un amphithéâtre à Montpellier, en cours d'économie. Ce sont leur envie commune d'entreprendre et la volonté d'aller au bout de leurs rêves qui les ont rapprochés.

Il ne restait plus qu'à trouver le chemin... Ce chemin est d'abord passé par la Chine et l'import de vin français.

Nous caressons toujours notre rêve, faire des grands vins en Languedoc. Chez nous.

C'est en 2015 qu'on fonde la Domaine Cassagne et Vitailles avec comme ambition de façonner des vins vrais, sans compromis, reflétant toute la richesse et la diversité des terroirs languedociens. Guidés par la nature, c'est avec passion que nous écoutons, observons et analysons, comme des enfants studieux vivant un rêve éveillé.

► Mercredi 21 décembre

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - Cuveé origine – Extra brut

Coup de cœur !

Cette cuvée Bio 100% pinot noir est issue d'une étroite collaboration entre les vignerons. Elle tend vers le plus grand respect possible de l'environnement.

Il a été produit 6 000 bouteilles de cette cuvée dont les raisins sont issus de parcelles cultivées en agriculture biologique, au cœur de la Côte des Bar.

La couleur est jaune clair avec quelques reflets cuivrés, belle effervescence composée de bulles fines et vives.

Le nez est frais, expressif, assez puissant, généreux et bien complexe : fruits blancs et jaunes compotés, épices, minéral, ainsi que des notes fumées et boisées bien intégrées.

En bouche on trouve une matière assez charnue, avec une certaine rondeur, de la tension, une bonne persistance et une note finale minérale et structurée

Accords : à l'apéritif ou à table avec une cuisine légère et naturelle à base de poissons nobles et de viandes blanches.

▸ Jeudi 22 décembre

THOMAS ANGLES – Vins du Midi

L'aventure a démarré en 2017 à partir de mon premier achat, une petite parcelle de vieux Carignan, voisine d'autres parcelles familiales. J'étais alors encore en activité dans un autre secteur (import-export fruits). Mon père ayant toujours conservé de vieilles vignes plantées par nos ancêtres pour la cave coopérative.

J'ai vinifié ma première cuvée en 2020 suite à mes passages riches en enseignement chez Jeff Coutelou et Yannick Pelletier.

Aujourd'hui le domaine est composé de 5ha de vignes (60 ans de moyenne d'âge), disposées géographiquement aux alentours de Cessenon-sur-Orb. Chaque parcelle possède ses spécificités de sol et de biodiversité. Les cépages: Carignan, Aramon, Grenache, Alicante Bouschet, Syrah.

Les vinifications sont naturelles sans intrants. Les récoltes manuelles; la culture biologique.