

LE PALAJO

Sélection parcellaire

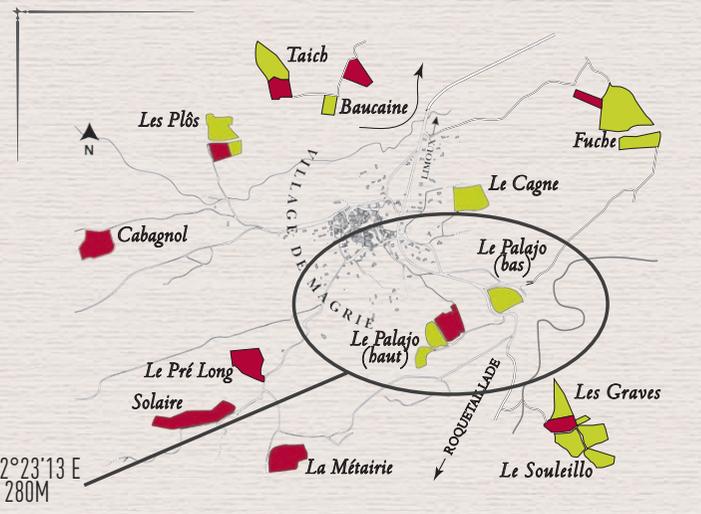
LIMOUX - CHARDONNAY



Domaine de la Métairie d'Alon



43°01'27 N - 2°23'13 E
ALTITUDE 280M



Le Domaine de la Métairie d'Alon est un vignoble de 25 hectares plantés en Pinot Noir et Chardonnay, situé en zone de montagne autour du village de Magrie, entre Limoux et Roquetaillade, en Haute Vallée de l'Aude. Mené en culture biologique sur un terroir d'exception, il propose des Pinot Noir et Chardonnay de très grande qualité.

Les « Sélections parcellaires » sont des vins issus de nos meilleures parcelles et qui reflètent le caractère intrinsèque de leur terroir.

Terroir

Ce vin porte le nom de la parcelle «Le Palajo», un terroir apte à produire un Chardonnay de grande qualité. C'est la parcelle la plus en altitude du domaine. Elle est située à 280m, sur un plateau qui surplombe toutes les autres vignes. C'est aussi la plus « bourguignonne » car, grâce à l'altitude, les raisins restent au frais la nuit et profitent pleinement du soleil en journée. Cet écart de température est favorable à un bon équilibre entre le sucre et la fraîcheur.
43°01'27 N - 2°23'13 E - ALTITUDE 280M

Appellation

AOC Limoux

Vinification

Pressurage immédiat des grappes entières dans le petit pressoir pneumatique selon la technique "champenoise" (évacuation des premiers jus et des tailles et conservation du meilleur jus obtenu à basse pression pour la cuvée Le Palajo). Débourage à froid pendant 24 heures, mise en fûts sans addition de soufre (fûts d'un à trois ans, dont un tiers de demi-muids de 500 L qui apportent un boisé plus intégré). Fermentation en fûts puis élevage sur lies pendant 8 mois. Les barriques sont régulièrement dégustées une à une avec beaucoup d'attention et il est décidé pour chacune si on laisse la fermentation malolactique se faire (ce qui sera le cas pour 20 % de la cuvée) et si l'on effectue un ou deux batonnages.

Elevage

Elevage pendant 8 mois en fûts de chêne de 1 à 3 ans. Embouteillage en juillet.

Dégustation

Couleur jaune pâle. Nez très expressif, élégant et aromatique avec des notes subtiles de farine de froment, de pâtisserie fine et légère, de crème, suivies de délicates senteurs florales évoluant vers le jasmin et la fleur d'oranger. Une touche de zeste de citron, quelques notes iodées et anisées, un peu d'abricot frais... On distingue un léger parfum de marron glacé apporté par le bois. En bouche, le vin est droit et soyeux en même temps, extrêmement délicat, d'une grande longueur avec une jolie vivacité rafraîchissante.

Accompagnement

Servir à 8-10°C avec les viandes blanches à la crème, les poissons crévés, les crustacés (cannellonis de crabe ou d'écrevisses), un soufflé au Comté, un risotto aux gambas ou une terrine de foie gras.

