

DOMAINE MAS AMIEL



Accords mets et vins

Allié des terrines de poisson ou de légumes, des poissons de rivière ou encore des tartes aux poires.

Détails

Couleur : Blanc

Effervescent : Non

Degrès : 13,5 %

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Macabeu, Grenache blanc, Grenache gris

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Domaine : Mas Amiel

Millesime : 2015

Dégustation

Robe : Jaune Or avec des reflets dorés.

Nez : Beaucoup de minéralité avec des notes de pêche.

Finale : Fin de bouche ample et fraîche.

Garde : 3-5 ans

Température de service : entre 8 et 10° C

Caractéristiques

Terroir : Calcoschistes

Viticulture : LABOUR

Vinification : Pressurage direct et très léger débourage.

HISTOIRE DU DOMAINE

Aux portes du Pays Cathare, au cœur de la vallée de l'Agly, le Mas Amiel est dominé par la silhouette grandiose des ruines de l'ancienne citadelle cathare Quéribus. Il s'annonce de loin par ses initiales gravées dans la pierre. Ses 160 hectares de vignes sont protégés au nord par la chaîne des Corbières et au sud par les premiers contreforts des Pyrénées. L'histoire du MAS AMIEL débute en 1816 comme dans un film: suite à une partie de jeux de cartes entre l'Evêque de Perpignan et un ingénieur des Ponts et Chaussées, Raymond Etienne Amiel, ce dernier se retrouve malgré lui propriétaire d'un domaine de 10 hectares avec quelques acres de vignes. La famille AMIEL va développer le patrimoine viticole du domaine, notamment en s'associant à un négociant vigneron de Millas, Camille GOUZY, avec lequel ils vont reconstituer et exploiter les vignes de la vallée de l'Agly au moment de la grande crise du phylloxera. L'opération est un succès et permet au MAS AMIEL de construire une splendide cave d'une vingtaine de foudres d'une capacité de 7 000 hl. La crise économique de 1907 va ruiner Camille GOUZY et la famille AMIEL doit hypothéquer le domaine, qui passera entre les mains de la famille DUPUY qui en restera propriétaire jusqu'en 1999, et participera à la renommée nationale et internationale des vins doux produits sur la propriété. Depuis 1999, c'est la famille DECELLE qui a repris les rênes de cette incroyable diversité de terroirs, de paysages. En tout 130 parcelles sur 160 hectares de vignes au total qui ont chacune leur identité propre (exposition, altitude..), une nature de sol (schistes, calcoschistes, gneiss...) et des cépages spécifiques (Carignan, Grenache, Lladoner Pelut...). Grâce à un travail minutieux des équipes de Nicolas RAFFY, le directeur et vinificateur du domaine, le domaine offre aujourd'hui une collection de vins doux et secs, des cuvées en sélection parcelles ou en assemblage. Depuis 2017, le domaine est certifié en BIO et a entamé sa conversion en biodynamie.

