

# Domaine D'Aupilhac Coteaux du Languedoc

Propriétaire Sylvain & Désirée Fadat



Le **domaine d'Aupilhac** se situe sur la commune de **Montpeyroux**, au nord-ouest de Montpellier, dans l'Hérault.

Le maître des lieux, **Sylvain Fadat**, est un grand artisan de la mise en valeur de ce terroir. Issu d'une famille de vignerons depuis au moins 6 générations, c'est en 1989 qu'il crée le domaine d'Aupilhac.

Deux terroirs aux expositions très différentes (**Aupilhac** sur la commune de Montpeyroux et les **Cocalières**, parcelle en altitude adossée au Mont Baudile), permettent à Sylvain Fadat d'exprimer au mieux les spécificités de ces terroirs au travers de ses différents vins.

Les vins du domaine d'Aupilhac sont reconnus comme des grands vins du Languedoc.

Le domaine d'Aupilhac est certifié en **Agriculture Biologique et Biodynamique**, vendanges manuelles à maturité optimale.

« Lorsqu'on écoute Sylvain Fadat, la recette d'une vie de vigneron réussie est simplissime : « Avec ma femme Désirée, nous essayons de tout faire avec plaisir, sachant qu'à Montpeyroux nous sommes assis sur des terroirs fabuleux ».

Et c'est vrai, chacune des cuvées du domaine d'Aupilhac, au cœur du Languedoc, non loin d'Aniane, recèle une âme et une énergie peu communes, qui ne laissent personne insensible. De vrais bijoux artisanaux, ciselés avec amour. »

**Sylvain a été élu Par La Revue du Vin de France  
Meilleur Vigneron de l'année 2021**

## Cuvée Lou Maset AOC Coteaux du Languedoc

**Terroir** : Cailloutis calcaires pauvres où le grenache et le cinsault s'expriment bien.

**Dégustation** : « Lou Maset » est un rouge gouleyant, fruité et rafraîchissant. C'est un assemblage principalement de grenache et cinsault. Il a une bonne longueur et son amplitude en bouche avec des tanins très soyeux et une finale épicée, lui donne une grande séduction.

**Cépages** : Grenache 30% - Cinsault 40% - Carignan 10% - Mourvèdre 20%

## Cuvée Montpeyroux AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux

**Dégustation** : Couleur grenat foncé, arômes de fruits rouges, cerises, d'épices, de réglisse évoluant sur des senteurs de sous-bois frais, de mousse des bois, de morilles. Les senteurs de thym, de romarin, de cire, de poivre noir viennent se mêler à ce festival aromatique. Il est envoûtant car son évolution dans le verre n'en finit pas (Elevage 26 mois en fût de chêne)

**Cépages** : Mourvèdre 37% - Syrah 15% - Carignan 33%  
Grenache 10% - Cinsault 5%



### Cuvée Les Cocalières AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux

**Terroir :** Optimisation de tous les paramètres maîtrisables pour un grand vin rouge, modèle d'équilibre et de délicatesse avec une longueur fraîche et épicée. Vignoble d'altitude au milieu de garrigues, ce terroir aux grandes amplitudes thermique nuit/jour accueille le grenache, le mourvèdre et la syrah.

**Dégustation :**

Grâce à l'altitude et l'exposition qui ralentissent la maturation des raisins, ce vin garde une grande fraîcheur avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigues.

(Elevage 15 mois en fût de chêne)

Cépages : Grenache (30%) - Syrah (40%) - Mourvèdre (30%)

### Cuvée La Boda AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux

*Gault Millau 17/20 (Coup de Coeur), RVF 16,5/20, Bettane & Desseauve 16/20,*

Toute la puissance du lieu-dit d'Aupilhac mariée à la fraîcheur du terroir de **Cocalières**. Un joli vin sur des arômes de fruits rouges et de garrigue (thym), avec une bouche qui allie fraîcheur et puissance. Un vin racé, plein et harmonieux.

La Boda, qui veut dire mariage, noces, en espagnole, c'est l'union de deux terroirs, celui des terrasses perchées de la Cocalières et celui du village et de ses très vieilles vignes.

Complexité aromatique épices et fruits rouges. Vin structuré qui garde la fraîcheur du terroir de Cocalières et la puissance d'Aupilhac.

Cépages : Mourvèdre 40%, Syrah 50%, Carignan 10%

(Elevage 25 à 30 mois en fût de chêne)



#### S. FADAT, VIGNERON DE L'ANNÉE

**Aupilhac** est une **valeur sûre du Languedoc**. Cette année, Sylvain Fadat, a obtenu la distinction suprême de **Vigneron de l'Année** de la RVF. *"Chacune des cuvées recèle une âme et une énergie peu communes, qui ne laissent personne insensible. De vrais bijoux artisanaux, ciselés avec amour."* Avec sa femme Désirée, il produit des vins bios et **biodynamiques** très élégants et frais.

La cuvée phare "Les Cocalières" fait l'unanimité en rouge comme en blanc. Expert reconnu des cépages locaux, son merveilleux Carignan est aux antipodes des stéréotypes rustiques de ce cépage. Ses vins figurent à la carte de nombreux **restaurants 3 étoiles** Michelin : l'Arpège, Troisgros, Bras...