



Domaine Ollier-Taillefer **Allegro 2021**

Luc et Françoise Ollier
Faugères - Languedoc

un assemblage de
Vermentino (Rolle) et
de **Roussanne**

Un vin gai comme le
printemps et comme le
sourire de Françoise.

Une appellation
originale, **Faugères**
plutôt connue pour ses
rouges alors que les
blancs sont extra



Petit +

**Bon à tous les ages,
jeune, moins jeune**



LE VIN

. est issu d'un assemblage de cépages Rolle (appelé aussi vermentino) et Roussanne, élevés en cuve.

. Les raisins sont vendangés à parfaite maturité mais pas trop, car ces deux cépages peuvent vite virer dans la caricature et la confiture. C'est ici que l'on reconnaît le savoir-faire du vigneron. La tension (Ph) est vive, et les arômes du raisin bien conservés par la cuve.

. Un bel équilibre dans le verre, et de très légers amers en fin de bouche, signe d'une capacité de vieillissement.

DEGUSTATION

. C'est un vin à la fois fleuri riche, gras, onctueux, minéral. Je m'explique.

. En le dégustant dans sa jeunesse je me promène sur les entiers fleuris du printemps, entouré des odeurs d'aubépine et de fleurs blanches.

. En bouche l'attaque est fraîche mais pas vive. Pas agressif mais cajoleur et rond. un peu comme une boisson "bonbon".

. La fin de bouche est longue est offre une touche "salée" ou minérale, qui à la fois désaltère et donne soif. La paradoxe des bons jus....

SERVICE

. Pas de chichi, allez-y allegro !

. Servez le frais, vers 8-10°, il vous apportera dans un premier temps fraîcheur et vivacité, pour s'ouvrir avec plus de profondeur au fur et à mesure de son oxygénation.

. Vous verrez, la première bouteille passe très vite.

ACCORDS

. C'est pour moi le compagnon idéal des asperges et des entrées à base de légumes, surtout dans sa première année. La roussanne est aussi le cépage du cru Hermitage de la vallée du Rhône que l'on dit bien supporter les asperges. Alors, pour 3 à 4 fois moins cher, laissez-vous prendre par la main.

. Plus tard, deux ou trois ans après (si quelques bouteilles ont survécues), allez-y avec poissons, volailles et crème, il a la constitution pour les accompagner, surtout si vous les prolongez avec un fromage crémeux.



OLLIER TAILLEFER, le domaine

Je travaille avec Françoise et surtout cette cuvée depuis des années, pas loin de dix je pense. Chaque nouveau millésime est un enchantement tellement le vin est fleuri et gai quand on le reçoit au printemps. J'adore (sans me ruiner). Profitez-en car il collectionne les honneurs et va bien finir pas monter en prix...

Voici quelques mots sur le domaine (par le domaine) :

Situé au Sud de la France, dans le Nord-Est de l'AOC Faugères, au cœur du LANGUEDOC, le Domaine Ollier-Taillefer est familial. Il est exploité par Luc et Françoise Ollier, frère et sœur, 5ème génération de vignerons natifs du cru et aujourd'hui responsables de ces 36 hectares de vignoble en zone AOC Faugères, aujourd'hui convertis en Agriculture Biologique. En 2020, Florent Ollier, fils cadet de Luc, rejoint le Domaine et s'associe avec son père et sa tante. L'histoire continue...

Notre production est de 1100 hectolitres en moyenne.

- 800 hectolitres de rouge AOC FAUGÈRES
- 200 hectolitres de rosé AOC FAUGÈRES
- 100 hectolitres de blanc AOC FAUGÈRES

La totalité de notre production est mise en bouteille à la propriété et commercialisée par nos soins.

C'est en 1977 que nos parents, Nicole et Alain Ollier ont commercialisé la première bouteille du domaine... Les vins de Faugères n'étaient alors que VDQS (vin délimité de qualité supérieure). L'accession à l'AOC (appellation d'origine contrôlée) date de 1982 (décret du 5 mai) pour rouge et rosé, de 2004 pour le blanc. Luc rejoint le domaine en 1990, Françoise en 2002, Florent en 2020.

