

Fulcrand Cabanon Blanc

AOP Clairette du Languedoc

Fulcrand Cabanon : 1625-1694. Les historiens rapportent qu'un jour de mai 1687, l'abbé de Cabrières, Fulcrand Cabanon , quitta sa petite cure de campagne pour Versailles...

Pierre Dionis, célèbre médecin et anatomiste, chirurgien en titre de la Reine Marie-Thérèse, décrit ainsi l'arrivée à Versailles du Prieur de Cabrières : « Le prieur de Cabrières était un homme fort charitable qui distribuait beaucoup de remèdes dans sa province... La grande réputation qu'il s'était acquise fit souhaiter le voir à la Cour, il y arriva dans les années 1680 »

En effet, Fulcrand Cabanon confectionnait un vin aux effets thérapeutiques surprenants, qui servit de remède, de fortifiant pour les gens de la Cour. Louis XIV l'adopta sans tarder. Le Roi Soleil demanda, en outre, au Prieur de bien vouloir lui confier son secret de fabrication, lequel le lui révéla en lui faisant promettre de ne pas le divulguer. Le Roi promit et, préparant lui-même le fameux breuvage, il ne dédaignait pas de se « fortifier » au moyen de quelques rasades...

Vue

Brillant, cristallin, teinte or avec des reflets verts.

Nez

Premier nez floral, (anis, fenouil) et presque minéral. Viennent ensuite des arômes fruités de pêche, d'abricot et de pamplemousse. Intense, caractéristique du cepage clairette sur sols schisteux.

Bouche

Attaque onctueuse et riche, fruité intense et persistant sur des arômes d'agrumes. Très joli volume en bouche, beaucoup de rondeur. La finale légèrement amère apporte une note de fraîcheur. Vin de caractère, harmonieux et équilibré, l'un des fleurons de notre cave et de l'appellation Clairette du Languedoc.

Terroir

Eboulis schisteux.

Cépage

100 % Clairette, vieilles vignes.

Vinification

Vendange éraflée. Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage

Cuve béton revêtu.

Mise en bouteille

Fin de l'hiver suivant la récolte.

Conservation

1 à 2 ans.

Gastronomie

Température de service : 8 - 10°. Plats conseillés : Vin remarquable en apéritif, peut également accompagner une anguille au four à la provençale, étonnant avec les fromages à pâte molle tel le Brillant Savarin. Voir la recette associée :