



Appellation :	Lataquié
Cépages :	60% Chardonnay et 40% Sauvignon Blanc
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Lattaquié
Degré alcoolique :	14,8%vol
Elevage :	Cuve Inox



Histoire :

Seconde propriété et second défi de taille pour les frères Saadé, déjà propriétaires du château Marsyas au Liban, Bargylus est l'unique domaine privé de Syrie. Une vingtaine d'hectares de vignes sont plantés depuis 2005 dans l'arrière-pays de Lattaquié, à 900 mètres d'altitude sur les coteaux en pente douce aux sols remarquables de calcaires parsemés de silex et d'argiles brunes. La forte amplitude thermique favorise une maturation très lente qui explique que l'encépagement ait évolué avec le temps. Mais le challenge ne s'arrête pas là : en temps de guerre, c'est un véritable exploit de réussir à maintenir l'exploitation viticole. Le conflit qui frappe la Syrie depuis 2011 oblige le domaine à organiser des allers-retours effectués à grand risque par des taxis qui franchissent la ligne de front pour apporter raisins et échantillons à Beyrouth et permettre aux œnologues de faire leur travail. Les vignes quant à elles, ont été bombardées à plusieurs reprises. Produire du vin dans un pays en guerre est un pari fou, mais lourd de sens.

Description :

La robe est jaune paille. Le nez est puissant et complexe grâce au chardonnay qui délivre ses arômes de fleurs blanches, de verveine et de menthe alors que le sauvignon blanc y ajoute quelques touches de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est ample et franche, minérale. La fraîcheur du sauvignon blanc équilibre la puissance du chardonnay. La finale est longue, souple et élégante avec quelques saveurs torréfiées.

Accords :

Poissons
Fromages

Service :

9 - 11°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

