



— CHÂTEAU LE DEVOY MARTINE — VIA SECRETA

-  **Région : Côtes du Rhône**
-  **Millésime : 2017**
-  **Appellation : Lirac**
-  **Cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, Clairette**
-  **Alcool : 13,5%**

La vigneronne vous en parle :

Le Lirac blanc est une exception, un vin rare. Il ne représente que 5 à 10% du total de l'appellation et tous les vigneronns n'en font pas ! Notre Lirac Blanc Via Secreta 2017 développe des notes complexes de fleurs blanches et de pêche blanche. La garrigue qui l'entoure lui confère ses notes d'anis et de thym.

Sa belle minéralité et sa fraîcheur provient du terroir sur lequel nos vignes sont plantées, des éboulis calcaires et des sables.

C'est un vin que j'aime associer à une dorade grillée avec du fenouil, une bouillabaisse, ou un tian de légume avec du thym.

C'est après avoir quitté leur vignoble sur les coteaux d'Uthique près de Cartage en Tunisie, que Marc et Joseph Lombardo sont tombés sous le charme du Château le Devoy Martine. Exceptionnel terroir situé sur l'appellation Lirac, il leur offrait la possibilité de perpétuer le savoir-faire familial sur un Cru des Côtes du Rhône (1947). Ancienne place forte contrôlant l'ancienne Voie Royale de Lirac qui liait Uzès et Avignon, le domaine fut la propriété du Marquis de Martine au 13ème siècle.

Parti pour les croisades, il n'en revint jamais et, seul de cette époque, subsiste et trône le vieux puits au milieu des vignes.

Il traversa les siècles au gré du vent, des aléas de l'Histoire et de celle de ses propriétaires successifs. Lorsqu'en 1968, Marc et José le découvrirent, le domaine était constitué principalement de bois et de garrigues.

Couvert sous ce manteau végétal, un terroir caché, promesse de grands vins, attendait. Il allait enfin pouvoir naître grâce à la persévérance et l'abnégation des 2 frères.

45 ans plus tard, la tradition perdure. En effet, en 2008, Marc a été rejoint par sa fille Véronique qui apporte sa touche féminine au savoir-faire familial dans l'élaboration de vins fins et élégants.



contact@laclefdesvins.com

06 31 65 37 16