



l'Anqueven

FRÉDÉRIC FAGES - DOMAINE DE L'ANQUEVEN

333 Chemin des Termes - 34320 FONTES - FRANCE

06 59 34 27 86 - contact@lanqueven.com - www.lanqueven.com

LE DOMAINE

A PROPOS

Le Domaine de l'Anqueven a été fondé en 2016 par Frédéric FAGES, jusqu'alors chef d'entreprise dans le digital et qui a décidé de reprendre une partie des vignes familiales en créant une cave particulière à Adissan, dans le Languedoc.



En 2023, Frédéric et son épouse, Aline, s'engagent dans la création d'un nouvel espace de travail, composé d'une cuverie, d'un chai enterré, d'une salle de dégustation et d'une boutique.

Le nouveau Domaine prend naissance sur la commune de Fontès, au milieu des vignes et offre un panorama magnifique sur les coteaux environnant. Un véritable écrin pour poursuivre l'élaboration des vins avec minutie et toujours le même souci de bien faire.



“Notre volonté est de produire des vins de qualité, en adéquation avec la nature et avec respect pour l'environnement.”

FREDERIC FAGES

La production est faite avec de petits rendements, en utilisant des produits naturels et des méthodes manuelles pour la culture de la vigne.

Les vendanges sont réalisées à la main, et le travail par gravité est privilégié. Le domaine est certifié Agriculture Biologique depuis 2020.



A L'AN QUE VEN

« A l'An que ven » signifie en occitan, « A l'an prochain ». Une attention particulière est accordée au respect du temps nécessaire pour chaque étape de l'élaboration d'un vin.

Chaque cépage est vinifié individuellement, dans le plus grand respect des phases naturelles de maturation.

LE SOUFFLE DES ANGES

Cépages : Petit Verdot, Syrah, Grenache noir, Carignan

Terroir : Argilo-Calcaire, Villafranchien

Degré : 14% Vol

Vignes en Agriculture Biologique : Certification Ecocert février 2020

Pas d'herbicides ni de pesticides de synthèse, engrais organiques et non d'origine chimique. Vendanges manuelles. Rendement moyen : 30 Hl/Ha

Vinification naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Chaque cépage est vinifié séparément.

Élevage en cuves inox. Vin non filtré et non collé.

Léger sulfitage avant mise en bouteille pour la protection du vin (dose 2 fois inférieur aux normes AB).

Dégustation :

Couleur rouge franche aux reflets rubis.

Le nez impressionne par son côté explosif et fruité, on retrouve également quelques notes épicées et poivrées.

En bouche, ce sont toujours les fruits rouges mûrs qui dominent, avec beaucoup de gourmandise liés aux arômes de framboise et de mûre. Les tanins sont souples et donnent une véritable fraîcheur au vin.

Accord mets et vins : Ce vin peut s'apprécier aussi bien à l'apéritif que sur un repas. De par son côté fruité, il se mariera très bien à des viandes blanches ou rouges, et également à des plats végétariens ou de la cuisine asiatique. Il pourra aussi accompagner fromages à pâte molle et croûte fleurie, ainsi que des desserts chocolatés.

A servir entre 16 et 18 °C.





L'ENVOL DES ANGES

Cépages : Vermentino, Clairette

Terroir : Argilo-Calcaire

Degré : 13,5% Vol

Vignes en Agriculture Biologique : Certification Ecocert février 2020

Pas d'herbicides ni de pesticides de synthèse, engrais d'origine organique et non chimique. Vendanges manuelles. Rendement moyen : 50 Hl/Ha

Vinification naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Léger sulfitage pour bloquer la fermentation malolactique et protéger le vin de l'oxydation (dosage final 2 fois inférieur aux normes AB).

Élevage cuve inox. Vin non filtré et non collé.

Dégustation :

Couleur or vert.

Le premier nez est essentiellement basé sur des fruits de type pêche blanche ou abricot, avec quelques notes florales qui participent à sa complexité.

En bouche, on retrouve une belle acidité avec un côté fruité dominant mais complexifié par des notes légèrement citronnées qui apportent une longueur en bouche au vin.

Accord mets et vins : Ce vin est avant tout un blanc de gastronomie, qui se mariera très bien avec des poissons de Méditerranée, comme des rougets en papillote, mais également en accompagnement d'une volaille ou d'une côte de veau. Il peut aussi se déguster en apéritif ou accompagner avec délice les fromages à pâte pressée cuite comme un Comté ou un Beaufort. A servir entre 11 et 12 °C pour les repas.

LA PROMESSE DES ANGES

Cépages : Petit Verdot, Grenache noir

Terroir : Argilo-Calcaire, Calcaire

Degré : 13,5% Vol

Vignes certifiées en Agriculture Biologique : pas d'herbicides ni de pesticides de synthèse, engrais d'origine organique et non chimique. Vendanges manuelles.

Rendement moyen : 45 Hl/Ha

Vinification naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Léger sulfitage pour bloquer la fermentation malolactique et protéger le vin de l'oxydation (dosage final 2,5 fois inférieur aux normes AB).

Élevage en cuves inox. Vin non filtré et non collé.

Dégustation :

Couleur rose pâle.

Le premier nez bien expressif est centré sur des notes de pêche de vigne avec un peu d'exotisme (arômes très fins de pamplemousse).

En bouche, les influences des deux cépages offrent un équilibre à la fois frais et rond. L'attaque est gourmande sur un côté très fruité comme au nez, avec une finale délicate d'une grande longueur.

Accord mets et vins : ce vin est avant tout un rosé de gastronomie, qui conviendra très bien aux plats d'été : il accompagnera à merveille les poissons grillés, les viandes à peine rosées, les desserts aux fruits frais.

A servir entre 11 et 12 °C pour les repas. Se déguste également à l'apéritif avec des toasts de tapenade verte ou des olives, à une température inférieure, entre 9 et 10 °C.



LA PART DES ANGES

Blanche



Cépages : Clairette

Terroir : Argilo-Calcaire

Degré : 15,5% Vol

Vignes en Agriculture Biologique : pas d'herbicides ni de pesticides de synthèse, engrais organiques et non d'origine chimique. Vendanges manuelles botrytisées.

Rendement moyen : 15 Hl/Ha

Vinification naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Mutage sur jus avec eau-de-vie de raisin du Languedoc, pour empêcher tout départ en fermentation et préserver les sucres et les arômes originels des raisins.

Élevage en vieilles barriques de chêne français. Aucun sulfitage. Vin non filtré et non collé.

Dégustation :

Couleur or jaune, limpide, reflets or jaune.

Le nez est aromatique, fruité et généreux, principalement sur des arômes de coing, et d'intenses arômes de miel.

On retrouve également des notes de raisins secs.

En bouche, le vin montre une grande onctuosité avec beaucoup de gourmandise, d'abord avec un côté nectar de raisin, puis, avec de généreux arômes de coing et d'amande.

On retrouve des notes de cire d'abeilles sur une finale mielleuse et suave.

Accord mets et vins : Cette Cartagène accompagnera vos desserts mais également les fromages typés (Roquefort, bleu d'Auvergne ...). Elle se mariera particulièrement bien avec un fromage de chèvres par exemple de par ses notes de miel, abricots secs et noix. Elle pourra également convenir pour un apéritif ou encore un digestif.

Se boit très frais entre 8 et 10 C.

LA PART DES ANGES

Rouge



Cépages : Grenache noir

Terroir : Calcaire

Degré : 15,5% Vol

Vignes en Agriculture Biologique : pas d'herbicides ni de pesticides de synthèse, engrais organiques et non d'origine chimique. Vendanges manuelles.

Rendement moyen : 15 Hl/Ha

Vinification naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Mutage sur jus avec eau-de-vie de raisin du Languedoc certifiée AB, pour empêcher tout départ en fermentation et préserver les sucres et les arômes originels des raisins.

Élevage en vieilles barriques de chêne français. Aucun sulfitage. Vin non filtré et non collé.

Dégustation :

Couleur rouge franche aux reflets légèrement tuilés.

Le premier nez est très intense, sur des arômes de noix et de rancio, caractéristiques des Cartagènes élevées sur le côté oxydatif. Le second nez dégage des arômes de cerise kirschée qui viennent complexifier l'ensemble.

En bouche, le vin montre une grande onctuosité avec beaucoup de gourmandise : les sucres enrobent les papilles gustatives pendant que les arômes se développent, d'abord comme au nez sur des notes de noix et de cerise, puis sur une finale mielleuse.

Accord mets et vins : Cette cartagène est le compagnon idéal des apéritifs servis avec des fruits secs, des desserts très simples comme des coupes glacées ou plus élaborés à base de chocolat. Elle s'accorde également parfaitement avec des fromages persillés, de type Roquefort. Enfin, elle peut être utilisée pour la marinade des gibiers en sauce.

A déguster à une température de service entre 8 et 12 °C.