



Les Vignobles Foncalieu x Franck Putelat : un partenariat au service du territoire

Les Vignobles Foncalieu, locomotive des vins du Languedoc, et Franck Putelat, chef doublement étoilé au Guide Michelin, s'engagent dans un partenariat d'excellence. Autour des vins de Château Haut Gléon, fleuron des Corbières et propriété des Vignobles Foncalieu depuis 2012, deux signatures majeures du paysage languedocien s'associent autour d'une volonté commune : valoriser leur territoire.



À terroir d'exception, gastronomie d'exception

Nichées dans la bien nommée Vallée du Paradis, au cœur des Corbières, les vignes de Château Haut Gléon s'épanouissent sur des coteaux caillouteux balayés par la tramontane, à une altitude qui préserve la fraîcheur naturelle des raisins. La rivière Berre, les forêts de chênes, les parcelles truffières : tout concourt ici à créer un écosystème au sein duquel les cépages du Languedoc trouvent leur expression la plus authentique.

Sous terre, un atout supplémentaire : trois sources naturelles, reliées à la plus grande réserve d'eau souterraine de France, irriguent silencieusement le domaine et participent à la fraîcheur et à la minéralité des vins. Autant d'atouts qui destinent naturellement les vins de Château Haut Gléon aux grandes tables.

Franck Putelat : un chef d'exception au service du produit

Originaire du Jura et installé à Carcassonne depuis 1998, Franck Putelat a construit sa carrière sur une quête d'excellence et sur une fidélité à la matière première. Après avoir décroché son Bocuse d'Argent en 2003 et ouvert son restaurant à Carcassonne, il a obtenu sa deuxième étoile au Guide Michelin en 2012. En 2019, il a été distingué Meilleur Ouvrier de France, une consécration qui témoigne de sa rigueur, de sa technique et de sa créativité dans l'assiette.

La cuisine de Franck Putelat se distingue par une recherche permanente d'équilibre et de précision. Une philosophie qui fait écho à celle de Château Haut Gléon et des Vignobles Foncalieu en général : révéler le produit plutôt que le transformer, privilégier la justesse et l'expression la plus authentique

du terroir.

Deux créations inédites autour des vins de Château Haut Gléon

Pour incarner ce partenariat, Franck Putelat a imaginé deux recettes originales en accord avec les cuvées du domaine.

Avec le Château Haut Gléon rouge, le chef propose une cotriade revisitée mêlant produits marins et éléments terriens. La profondeur du vin, sa structure et sa fraîcheur accompagnent la complexité aromatique du plat et en soulignent les reliefs sans jamais dominer la dégustation.

Le Château Haut Gléon blanc dialogue quant à lui avec une mangue soufflée aux accents iodés. La tension et la finesse du vin répondent à la légèreté du dessert et prolongent sa dimension saline dans une sensation d'équilibre aérien.

À travers ces accords, l'objectif n'est pas la démonstration mais la résonance : faire naître une émotion commune entre le verre et l'assiette.



Un chef, un château, un territoire

En réunissant un chef emblématique de la scène gastronomique languedocienne et un domaine viticole emblématique des Corbières, ce partenariat incarne une vision partagée : celle d'un Languedoc où la gastronomie et le vin avancent de concert pour exprimer une identité contemporaine de leur terroir.