



## Les Vignobles Foncalieu x Jérôme Natile : deux signatures d'excellence réunis autour du goût

Les Vignobles Foncalieu, fer de lance des vins du Languedoc, et Jérôme Natile, chef étoilé au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France, s'engagent dans un partenariat placé sous le signe de l'excellence. Autour des vins de Château Haut Gléon, fleuron des Corbières et propriété des Vignobles Foncalieu depuis 2012, deux signatures majeures de l'Occitanie se retrouvent autour d'une même conviction : la qualité naît d'abord du respect du produit.

### Quand l'exigence devient un langage commun

Chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Jérôme Natile s'est imposé au fil des années comme l'une des figures majeures de la gastronomie occitane. Une quête permanente d'excellence qui trouve aujourd'hui un écho naturel dans les vins de Château Haut Gléon.

*« S'unir à Château Haut Gléon était comme une évidence. Les vins du Château correspondent à la cuisine de ma maison, basée sur le produit brut, une cuisine contemporaine avec beaucoup de goût. Lors de ma visite à Château Haut Gléon, j'ai senti qu'il y avait une réelle exigence de fabrication. Ce sont des vins qui peuvent se marier avec la gastronomie »,* confie le chef Nîmois.



Château Haut Gléon, des vins de gastronomie

Nichées dans la 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 et les parcelles truffières composent un environnement singulier où les cépages du Languedoc trouvent leur expression la plus authentique.

Sous terre, trois sources naturelles participent à la fraîcheur et à la minéralité des vins. Cette singularité confère aux cuvées du domaine finesse, équilibre et précision aromatique.

### Deux créations inédites autour des vins du domaine

Jérôme Nutile a imaginé deux recettes originales en accord avec les cuvées de Château Haut Gléon.

Avec le **Château Haut Gléon blanc**, le chef propose une langoustine accompagnée d'asperges vertes de pays, de fraises au basilic, de pamplemousse caramélisé et d'un lait d'amande fumé. Un jeu subtil entre fraîcheur, douceur et tension qui trouve un prolongement naturel dans le vin.

« *Château Haut Gléon blanc est un vin tendu, avec beaucoup de fraîcheur tout en étant équilibré. Il répond au plat sans le masquer* », explique Jérôme Nutile.

Le **Château Haut Gléon rouge** accompagne quant à lui un agneau de la Crau aux herbes de région, tomates et citron confits, olives taggiasche et émulsion à l'ail des ours. Un plat profondément ancré dans les saveurs du Sud, auquel le vin apporte élégance et longueur.

« *Il fallait un vin avec beaucoup de souplesse, rond, avec des arômes qui se prolongent et une grande élégance. Château Haut Gléon rouge s'y prête parfaitement* », poursuit le chef.

À travers ces accords, l'objectif n'est pas de démontrer mais de révéler : faire dialoguer le vin et la cuisine dans une même recherche d'émotion et d'authenticité.





### **Une même vision de l'excellence**

Au-delà des accords mets et vins, ce partenariat illustre une vision commune du goût. En réunissant l'univers de Château Haut Gléon et celui de Jérôme Nutile, les Vignobles Foncalieu poursuivent leur ambition de faire rayonner les terroirs du Languedoc à travers la gastronomie et de démontrer que les grands vins trouvent naturellement leur place à la table des grands chefs.

