

Vin de Pays de l'Hérault

Mas Gabinèle Grenache Gris blanc 2017

1. Origine géographique

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur 20 hectares, sur les derniers contreforts des Cévennes dominant le village de Laurens. Les vignes, idéalement situées à une altitude de 180 mètres, sont âgées de 30 à 60 ans et donnent naturellement de petits rendements.

2. Cépages

Grenache gris 100% : les vignes sont âgées de 50 ans et plus.

3. Sol

Les sols sont dominés par les schistes gréseux de Laurens-Cabrières, voisins de ceux des Monts du Faugérois. Ce sont des sols à structure fragile, à tendance acide, parfois difficiles mais qui, associés à des systèmes de conduite adaptés, permettent un bon équilibre des vignes.

4. Climat de l'année 2017

2017 restera dans les mémoires comme une année très précoce, très petite en volume (à cause encore une fois de la sécheresse), mais très qualitative. Pourtant, tout avait bien démarré avec les pluies généreuses de l'automne 2016. L'hiver doux a ensuite favorisé un démarrage rapide de végétation. Le printemps et l'été ont été particulièrement chauds et secs avec peu de maladies. Il a fallu être réactif pour démarrer les vendanges : le 21 août pour les blancs puis le 26 août pour les premières Syrah. Du jamais vu au Mas Gabinèle !

5. Taille et rendement

Taille courte en Cordon de Royat conduisant à de très faibles rendements de 30 hl/ha.

6. Vinification

Vendanges manuelles des raisins bien mûrs le 21 août.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification en cuve inox pour une partie de la récolte, le reste est vinifié en fûts de chêne neuf.

Nous avons produit 2 600 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Pour chaque cépage blanc, la variété identique en gris a la réputation d'être particulièrement aromatique. Le grenache n'échappe pas à la règle. Celui du Mas Gabinèle l'exprime avec force.

La robe est pâle, brillante avec des reflets verts.

Le nez exprime la minéralité du terroir de schistes et s'ouvre ensuite sur la poire, le figuier en fleur (figue de Caromb, figue de St Jean, figue de St Paul et figue de St André, soit les 4 figues du docteur March), le cédrat et le poivre blanc.

La bouche est fraîche et tonique, avec un relief grenu et même une consistance appétente.

8. Alliance gastronomique

Raie au beurre noir pour équilibrer l'onctuosité, ou un pélarçon du Vigan.

9. Quelques informations sur le cépage Grenache Gris

C'est un peu la révélation des cépages vinifiés en blanc sur le pourtour méditerranéen. Il a de la consistance, de la fraîcheur et de l'élégance. A la couleur de ses baies près, son aspect est très proche de celui de son grand frère, le Grenache noir. Cependant, ses baies plus fragiles nécessitent à la vigne des soins constants pour aérer les grappes et atteindre la maturité souhaitée.