

# **Vin de Pays de l'Hérault**

## **Mas Gabinèle Péchaligous 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**

Pinot gris, Gewurztraminer, Sauvignon gris, Muscat à petits grains rose, Piquepoul gris, Savagnin rose, Clairette rose, Trousseau gris, Grolleau gris, Mauzac rose, Riveyrenc gris, Grenache gris

### **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 22 août.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification en cuve inox pour les 3/4 de la récolte, le reste est vinifié en fûts de chêne neuf.

Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Nous avons produit 1400 bouteilles de cette cuvée insolite.

### **7. Dégustation**

C'est avec émotion que nous commentons (comme on dit à Monaco) ce premier millésime de ce grand vin appelé à un grand succès, mais aussi appelé « Péchaligous ».

La robe est pâle aux nuances paille.

Le nez est exhubérant sur le citron de Menton, l'ananas frais, la poire Belle Hélène, une touche de vanille Bourbon.

Nous ne mentons pas en qualifiant la bouche d'onctueuse sans lourdeur, de vive sans verdeur et de longue sans chaleur. Finale sur la cardamome.

### **8. Alliance gastronomique**

Chapon de Bresse aux morilles, époisse.