

Vin de Pays de l'Hérault

Mas Gabinèle Rarissime blanc 2018

1. Origine géographique

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur un peu plus de 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 Faugeois. 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 2018

Un hiver pluvieux et froid (neige le 28 février) puis un printemps frais et très humide ont rendu difficile l'entretien des sols. Les pluies incessantes du printemps ont ensuite favorisé le développement du mildiou qui a décimé les grenache et carignan. Heureusement les syrah et mourvèdre ont bien mûri et ont été récoltées dans des conditions optimales. La perte de récolte due aux maladies et sécheresse estivale est de l'ordre de 40%.

4. Taille et rendement

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

5. Vinification

Vendanges manuelles des raisins bien mûrs le 31 août et le 1^{er} septembre.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification pour partie en cuve inox et pour partie en barrique neuve de 225 litres, bâtonnage régulier, élevage sur lies pendant 6 mois.

Nous avons produit 630 bouteilles de cette cuvée.

6. Dégustation

Le Rarissime blanc s'installe dans le classicisme : la robe est chatoyante dans le verre.

Le nez doit s'épanouir après ouverture pour découvrir sa complexité : curry, pain toasté, beurre frais se répendent harmonieusement.

Bouche ample et riche.

On aime converser avec ce vin.

7. Température et conseils de service, alliance gastronomique

Voilà le vin idéal des sushis et des terrines de lapin en gelée !

8. 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.