

# **AOC Faugères rouge 2013**

## **Mas Gabinèle Rarissime**

### **1. Origine géographique**

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur un peu plus de 18 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**

Syrah 70 %, Grenache 25 %, Mourvèdre 5 %.

### **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 2013**

Les conditions météorologiques sont exceptionnelles : des quantités de pluie record au mois de mars, des températures exceptionnellement fraîches pour les mois de mai et juin et enfin le retour des pluies en juin et juillet.

Cette météo capricieuse n'a pas été sans conséquence pour la vigne, engendrant notamment des coulures exceptionnelles sur les Grenache, un retard phénologique important et une pression phytosanitaire forte. Heureusement, les conditions météorologiques ont ensuite été plus clémentes pour les vendanges, permettant d'atteindre de bonnes maturités en faisant preuve de patience et de surveillance, ce qui a été évidemment le cas au Mas Gabinèle.

### **5. Taille et rendement**

Taille en double Cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Grenache. Le rendement est de 25 à 30 hl/ha selon les parcelles.

### **6. Vinification**

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 21 septembre et le 10 octobre). Longues macérations à température élevée (25-30° C), même et surtout après l'achèvement des sucres.

Extraction par succession et alternance des techniques habituelles : remontages et délestages.

Logement précoce en barriques neuves, élevage pendant 16 mois.

Nous avons produit 13.000 bouteilles de cette cuvée.

### **7. Dégustation**

Noir c'est noir, mais il reste de l'espoir ! Celui de découvrir un vin exceptionnel par sa concentration et son élégance. La concentration se démontre par la densité de la couleur, par la puissance contenue des arômes et par la richesse en bouche.

La retenue aromatique initiale nécessite un carafage pour laisser apparaître des notes de zan, de confiture de mûre et de cassis, de poivre de Madagascar, de moka, de mine de crayon, de cannelle.

Les tannins sont très amples, très denses, intimement liés, installant un équilibre incroyable avec un degré d'alcool respectable et une fraîcheur inattendue et bienvenue.

### **8. Température et conseils de service, alliance gastronomique**

Evidemment, la dégustation d'un tel vin doit être partagée (Brassens dirait à pas plus de quatre car au-delà on est une bande de cons). Le partage pourrait se faire avec une tartine de pain beurrée pour se mettre en bouche puis une poularde de Bresse à la truffe, ou un vieux Salers.