

AOC Faugères rouge 2016

Mas Gabinèle

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 40 %, Syrah 30 %, Carignan 20%, Mourvèdre 10%

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 2016

L'originalité de ce millésime tient à la grande sécheresse qui a perduré toute l'année avec un pic estival encore aggravée par la Tramontane qui a soufflé de juin à septembre. Cela a eu de fâcheuses conséquences sur les rendements et la production totale qui ont chuté de 20%. Heureusement, les pluies du printemps et des 14 et 15 septembre ont apporté des réserves hydriques et un peu de fraîcheur bénéfiques pour les cépages plus tardifs comme les Grenache et Mourvèdre.

5. Taille et rendement

Taille en double Cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan et Grenache. En 2016, la production totale a été de 600 hectolitres pour une superficie plantée de 20 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 30 hl/ha.

6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 7 et le 26 septembre).

Longues macérations de 20 à 30 jours.

Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Nous avons produit 70 000 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

En reprenant les écrits du grand-père de Thierry, nous nous apercevons que ses commentaires sont empreints d'une grande sagesse. Ce vin est un peu comme lui.

Sa robe rouge, soutenue, est brillante, sans excès.

Son nez développe une vraie richesse aromatique, dont il nous fait profiter : confiture de mûre de ronce et de figue noire (la 5^{ème} figue du docteur March ?), de poivre gris (car il faut varier les couleurs), d'âtre de cheminée et de benjoin.

La bouche est d'une rondeur rassurante, comme les propos du pépé, malgré les tanins denses et puissants. Longueur sur le schiste chauffé au soleil de midi.

8. Alliance gastronomique

Œufs en meurette aux petits lardons fumés, chabichou du Poitou.