

# **AOC Faugères rouge 2017**

## **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**

40% grenache, 30% syrah, 20% carignan, 10% mourvèdre

### **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 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 en double Cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan et Grenache. En 2017, la production totale a été de 590 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 26 août pour les premières syrah et le 10 septembre pour les derniers mourvèdre.

Longues macérations de 20 à 30 jours.

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

Nous avons produit 62 000 bouteilles de cette cuvée.

### **7. Dégustation**

Robe rubis brillante.

Nez expressif sur la figue fraîche, la mûre confite, le romarin en fleurs et la terre après la pluie.

Les tanins sont doux, mais grenus, solides, mais enrobés.

La finale sapide rajoute au charme de ce vin.

### **8. Alliance gastronomique**

Une pièce de bœuf d'Argentine ou de l'Aubrac, un chapon de Bresse, des ravioles de Roman, un Rocamadour, un Roquefort. Vivent les AOC !