

Mas Gabinèle

Carignan rouge 2020

1. Origine géographique

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur 23 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

Carignan 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 Faugérois. Ce sont des sols à structure fragile, à tendance acide, parfois difficiles pour la vigne mais qui, associés à des systèmes de conduite adaptés, permettent un bon équilibre des vignes.

4. Climat de l'année 2020

C'est un millésime précoce, en grande partie grâce à des pluies abondantes en octobre et novembre 2019 puis un hiver très doux. Les pluies d'avril ont ensuite favorisé un démarrage rapide de la vigne et il a fallu être vigilant pour contrer les attaques de mildiou. L'été chaud et sec a permis une bonne maturation des baies et un état sanitaire parfait. Le mois de septembre a été marqué par quelques épisodes orageux qui nous ont obligé à fractionner la vendange, sans affecter la qualité des raisins, fort heureusement.

5. Taille et rendement

Taille courte de type Gobelet conduisant à de faibles rendements de l'ordre de 35 hl/ha.

6. Vinification

Vendanges manuelles des raisins bien mûrs.

L'idée était de créer une cuvée pure sur ce cépage, avec un élevage court pour préserver le fruit.

Nous avons donc choisi d'associer lors de l'assemblage une macération carbonique (50%) qui apporte éclat aromatique et gras en bouche et une vinification traditionnelle (50%) qui conserve fraîcheur et pureté du fruit. Nous avons produit 3 800 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Notre travail depuis la création du domaine nous ramène aujourd'hui sur ce bon vieux carignan.

Cette cuvée 2020 exprime son potentiel remarquable.

Belle robe violine profonde. Nez de petits fruits noirs, de prune d'Ente, d'ardoise et de ciste.

La bouche est fraîche et grenue, avec une finale appétente.

8. Température et conseils de service, alliance gastronomique

Servir légèrement rafraîchi à 15-16° C sur des tapas, de la charcuterie du Haut-Languedoc, des grillades au feu de bois, un brillat-savarin truffé.

9. Quelques informations sur le cépage Carignan

Le Carignan, originaire d'Espagne, est un cépage traditionnel des vignobles méditerranéens, parfois appelé « Mataro », « Bois dur » ou « Catalan ». Au début du XX^{ème} siècle, le Carignan a été le cépage le plus planté en Languedoc.

Cépage tardif, il a besoin de beaucoup de chaleur pour bien mûrir. Il exprime pleinement son potentiel sur des sols pauvres de coteaux, avec des vignes vieilles de 30 ans et plus, et des rendements faibles compris entre 30 et 40 hectolitres par hectare. Les vins sont alors colorés, typés et charnus.