

Mas Gabinèle

Carignan rouge 2022

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 2022

Un millésime précoce, marqué par la canicule et la sécheresse.

Après un automne sec et un hiver doux, le printemps a été chaud avec quelques pluies bienvenues. L'été a été long et caniculaire, jusqu'aux orages du 16 août. C'était déjà trop tard pour les Syrah et Carignan (petits grains et peu de jus), mais les Grenache et Mourvèdre ont bénéficié de ces pluies pour arriver à bonne maturité.

5. Taille et rendement

Taille courte de type Gobelet conduisant à de faibles rendements de l'ordre de 25 à 30 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 4800 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

On connaît l'attachement de Thierry à ce cépage ancien. Il a progressivement modernisé cette cuvée. Loin des clichés, ce vin exprime toute son originalité : robe rubis, arômes de fraise écrasée, de prune d'Ente, de poivre noir, de bâton de réglisse et du fameux ciste bitumineux du terroir de Laurens. La bouche a beaucoup de relief et se prolonge de façon primesautière. C'est un vin tentateur. Laissons nous tenter !

8. Température et conseils de service, alliance gastronomique

Servir légèrement rafraîchi à 14-15° 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 XXème 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.