

Vin de Pays de l'Hérault

Mas Gabinèle Grenache Gris blanc 2021

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

Grenache gris 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 Fauvérois. 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 2021

Un millésime sous le signe de l'adaptabilité !

Un hiver sec, un mois de mars chaud avec un démarrage précoce de la végétation, puis le gel des 7 et 8 avril qui a occasionné des dégâts localisés. Le printemps a été relativement frais, l'été ponctué d'orages réguliers. Pendant la vendange, la météo, plutôt clémente à Faugères, nous a permis de bien laisser mûrir nos raisins.

5. Taille et rendement

Taille courte en Cordon de Royat conduisant à de très faibles rendements de 30 hl/ha.

6. Vinification

Vendanges manuelles des raisins bien mûrs les 7 et 8 septembre.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification en cuve inox pour une grande partie de la récolte.

Nous avons produit 1800 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Ce cépage est étonnant. Il ne choisit pas son camp : blanc ? rosé ? ingrédient de rouge ? Thierry a choisi le blanc. Il a eu raison. Certes il faut le pressurer délicatement, laisser déposer son moût patiemment, puis le vinifier en douceur. Et on obtient, sans artifice, un blanc éclatant aux senteurs d'agrumes (yuzu, cédrat), de fruits blancs (poire, pêche), de badiane. La bouche est vive dans l'onctuosité ou onctueuse dans la vivacité. On dit que c'est dans les vins les plus simples qu'on voit le talent du vigneron. BINGO !

8. Alliance gastronomique

A savourer à 10-12° C avec des huîtres de Marennes, des rougets grillés au coulis de tomate, une aile de raie aux câpres, un poulet de Bresse à la crème, ou un pèlardon des Cévennes.

9. Quelques informations sur le cépage Grenache Gris

C'est un peu la révélation des cépages vinifiés en blanc sur le pourtour méditerranéen. Il a de la consistance, de la fraîcheur et de l'élégance. A la couleur de ses baies près, son aspect est très proche de celui de son grand frère, le Grenache noir. Cependant, ses baies plus fragiles nécessitent à la vigne des soins constants pour aérer les grappes et atteindre la maturité souhaitée.