

# AOC Faugères rouge 2011

## Mas Gabinèle Inaccessible

### 1. Origine géographique

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur un peu plus de 18 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

Mourvèdre 60%, Syrah 20 %, Grenache 20 %

### 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 mais qui, associés à des systèmes de conduite adaptés, permettent un bon équilibre des vignes.

### 4. Climat de l'année 2011

2011 est et restera une année atypique. Sur l'année civile (mais la vigne ne fonctionne pas comme ça), les pluies ont été largement là au printemps. Et puis il y a eu les précipitations miraculeuses du 14 juillet et du 15 août. Tout cela est parfait sur des sols de schistes bien drainants pour assurer une maturité parfaite. On pourrait aussi parler des pluies abondantes de novembre, mais cela concerne davantage le millésime 2012.

### 5. Taille et rendement

Taille en double Cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Grenache. Le rendement est de 20 à 25 hl/ha selon les parcelles.

### 6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 12 et le 30 septembre).

Longues macérations à température élevée (25-30° C), même et surtout après l'achèvement des sucres.

Logement précoce en barriques neuves, élevage pendant 16 mois.

Nous avons produit 2.850 bouteilles de cette cuvée exceptionnelle.

### 7. Dégustation

Cela fait longtemps que l'on n'a pas parlé du grand-père de Thierry. Sa sagesse proverbiale lui faisait souvent remarquer que « quand c'est bon, c'est bon et on en boit ». On ne pourra pas boire beaucoup d'Inaccessible car il y en a peu. Mais le vrai luxe sera de l'apprécier à sa juste valeur. Pour cela, il faut le replacer dans son contexte : comment un vin monstrueux (plus de 16% d'alcool et des tanins monumentaux) peut-il préserver un équilibre aussi juste et subtil ? Certes, le terroir de Faugères fait beaucoup, mais il faut aussi des vignes tirées au carré, des raisins mûrs (et un peu plus), une vinification savamment dosée, un élevage au cordeau. On obtient alors un vin riche d'une concentration, d'une complexité et d'une élégance uniques.

La robe est rouge intense, on ne s'attarde pas dessus, ce serait impoli.

Le nez se dévoile lentement (il faut laisser du temps au temps comme écrivait Cervantès en espagnol : *dar tiempo al tiempo* !). Et l'on découvre un long fleuve de fruits rouges (cerises très mûres, framboise confite), de fruits noirs (cassis, myrtille), de chocolat tirant sur la fève de cacao, de baie de poivre, de badiane, de gingembre, de vanille, de clou de girofle de cohiba.

La bouche est d'une densité et d'une sensualité troublantes. Les tanins sont happés par la puissance du vin, et réciproquement. La finale pourrait se jouer aux prolongations avec double série de pénalités sans en souffrir particulièrement (cela veut dire qu'elle est très longue).

## **8. Température et conseils de service, alliance gastronomique**

Les esprits chagrins pourraient recommander d'attendre quelques années avant de le boire. Nous préférons conseiller une consommation trimestrielle, voire mensuelle pour les plus assidus afin de suivre l'évolution dans le temps de ce petit chef-d'œuvre que nous offre la Nature et le travail de l'homme. Ce vin est un vin de conversation. La dégustation trimestrielle (voire mensuelle, cf. plus haut) pourra avec bonheur se mettre en place obligatoirement avec un groupe d'amis triés sur le volet (sur la porte, sur le portail comme on voudra !) mais choisi pour l'agrément de leur compagnie. Un jambon Bellota, des piquillos, des sushis pas trop piquants, des tomates confites, des pins pignon, de la saucisse de Lacaune, des saucisses de Morteau, un rougail de saucisse, du Speck seront ainsi testés dans leur mariage avec ce breuvage. Merci d'envoyer les résultats argumenteurs au producteur qui les interprètera !