

AOC Faugères rouge 2012

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 65%, Syrah 20 %, Grenache 15 %,

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 2012

En Languedoc, les rendements du millésime 2012 ont retrouvé des valeurs plus « classiques » et donc plus basses que pour le millésime 2011. L'année a été très déficitaire en pluie. La sécheresse hivernale n'a pas été compensée par les pluies régulières entre avril et août. Le mois d'août a connu des températures élevées entraînant des phénomènes de concentration dans les zones littorales, plus précoces. Dans le secteur de Faugères, plus tardif, les pluies d'avant vendanges ont permis de limiter ces phénomènes de concentration.

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 13 septembre et le 9 octobre). 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 864 bouteilles de cette cuvée exceptionnelle.

7. Dégustation

Brel chantait l'inaccessible étoile dans son Don Quichotte de la Mancha. Thierry célèbre le terroir de Faugères au travers de ces confidentielles bouteilles.

Si on a pu mettre la main dessus, autant les déboucher et les verser dans un verre de proportions harmonieuses.

On découvre alors une robe très sombre aux reflets violette.

Si on agite le vin dans le verre évoqué ci-dessus, on laisse alors s'exprimer une foule d'arômes puissants et doux à la fois : coulis de myrtille, confiture de cassis, zan à la violette, mine de crayon (mine de rien), baie de Sechuan, fève de cacao des Caraïbes, havane, cèdre du Liban.

Mieux vaudrait s'asseoir avant de le mettre en bouche car les tanins sont renversants, veloutés certes, mais renversants. La finale est d'une longueur inusitée et rebondit sur des notes fumées et balsamiques.

8. Température et conseils de service, alliance gastronomique

Avec un tel vin, manger n'est pas utile, mais les plus affamés peuvent tenter un tournedos dans son jus, des côtelettes d'agneau pascal (en lisant ses pensées), un Gabriel Coulet à point.

La vie est simple parfois....