

# AOC Faugères rouge 2013

## 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 75%, Syrah 18 %, Grenache 7 %,

### 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 2013

Les conditions météorologiques sont exceptionnelles : des quantités de pluie record au mois de mars, des températures exceptionnellement fraîches pour les mois de mai et juin et enfin le retour des pluies en juin et juillet. Cette météo capricieuse n'a pas été sans conséquence pour la vigne, engendrant notamment des coulures exceptionnelles sur les Grenache, un retard phénologique important et une pression phytosanitaire forte. Heureusement, les conditions météorologiques ont ensuite été plus clémentes pour les vendanges, permettant d'atteindre de bonnes maturités en faisant preuve de patience et de surveillance, ce qui a été évidemment le cas au Mas Gabinèle.

### 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 21 septembre et le 10 octobre). Longues macérations à température élevée (25-30° C), même et surtout après l'achèvement des sucres.

Logement précoce en barriques neuves, élevage pendant 18 mois (novembre 2013 à avril 2015).

Nous avons produit 1122 bouteilles de cette cuvée exceptionnelle.

### 7. Dégustation

Finalement, c'est quoi un grand vin ? A partir de quel moment, un bon vin devient grand ? Voilà de vraies questions ! Des bons vins, il y en a de plus en plus. Avec les progrès techniques, avec une connaissance accrue des terroirs, avec la motivation adéquate, les vigneron sérieux du monde entier élaborent de beaux vins.

Alors, qu'est ce qui caractérise ce grand vin ?

Je crois quatre éléments : la complexité aromatique, l'harmonie, l'élégance et...le supplément d'âme.

Cette cuvée « Inaccessible » 2013 me semble répondre à chacun de ces critères.

Sans en faire une décomposition exhaustive, on peut suggérer que la complexité aromatique repose sur un socle de fruits noirs (gelée de mûre de ronce, confiture de framboise), d'épices (poivre, girofle), de chocolat, de plantes nobles (ciste, cèdre, havane). En bouche, les tanins denses et poudrés répondent à une attaque suave. Et la finale persiste sur une fraîcheur balsamique. Toutes ces sollicitations des sens (douceur des tanins, texture, saveurs salines) se manifestent avec une grande cohérence, une architecture pourrait-on dire.

C'est un vin émouvant, au sens noble du terme, illustrant « l'esthétique de l'ineffable » cher à Vladimir Jankélévitch.

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

Mais on peut aussi le boire sans connaître ce philosophe, avec une poularde à la crème et aux girolles ou bien un joli foie de canard poêlé.