

Vin de Pays de l'Hérault

Mas Gabinèle Péchaligous blanc 2018

1. Origine géographique

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur 20 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

Pinot gris, Gewurztraminer, Sauvignon gris, Muscat à petits grains rose, Piquepoul gris, Savagnin rose, Clairette rose, Trousseau gris, Grolleau gris, Mauzac rose, Riveyrenc gris, Grenache gris

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 2018

Un hiver pluvieux et froid (neige le 28 février), puis un printemps frais et très humide, ont rendu difficile l'entretien des sols. Les pluies incessantes du printemps ont favorisé le développement du mildiou, qui a décimé les grenache et carignan. Heureusement les syrah et mourvèdre ont bien mûri et ont été récoltées dans des conditions optimales. La perte de récolte due aux maladies et sécheresse estivale est de l'ordre de 40%.

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 le 29 août puis le 5 septembre.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification en cuve inox pour les 3/4 de la récolte, le reste est vinifié en fûts de chêne neuf.

Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Nous avons produit 1400 bouteilles de cette cuvée insolite.

7. Dégustation

Robe très claire, aux nuances argentées.

Les arômes surprennent par leur intensité. Pêche blanche et jaune, poivre gris, poire William's, touche de cannelle agrémentent ce profil.

La bouche est suave sans lourdeur, fraîche sans agressivité.

On en boit et on en boira.

8. Alliance gastronomique

Chapon de Bresse aux morilles, épaisse