

Vin de Pays de l'Hérault

Mas Gabinèle Rarissime blanc 2016

1. Origine géographique

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

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 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 2016

L'originalité de ce millésime tient à la grande sécheresse qui a perduré toute l'année avec un pic estival encore aggravée par la Tramontane qui a soufflé de juin à septembre. Cela a eu de fâcheuses conséquences sur les rendements et la production totale qui ont chuté de 20%. Heureusement, les pluies du printemps et des 14 et 15 septembre ont apporté des réserves hydriques et un peu de fraîcheur bénéfiques pour les cépages plus tardifs comme les Grenache et Mourvèdre. Très bon comportement du Grenache Gris en particulier.

4. Taille et rendement

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

5. Vinification

Vendanges manuelles des raisins bien mûrs le 6 septembre.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification pour partie en cuve inox et pour partie en barrique neuve de 225 litres, bâtonnage régulier, élevage sur lies pendant 6 mois.

Nous avons produit 4.380 bouteilles de cette cuvée.

6. Dégustation

Ce Rarissime blanc s'est fait rare en 2016 mais, après tout, il faut le mériter, comme le plaisir !

La robe est pâle, brillante avec des reflets verts.

Le nez développe des notes épicées, de poivre et de vanille. Elles se marient avec des arômes de poire et d'ananas frais. L'ensemble est très aromatique et tonique, comme la bouche qui installe sa puissance avec une rectitude parfaite. On peut le vérifier longtemps après avoir avalé la gorgée. C'est en effet un vin qu'il faut boire et comme le disait le grand-père de Thierry « il descend bien ».

Un grand vin blanc méditerranéen aux accents septentrionaux.

7. Température et conseils de service, alliance gastronomique

Voilà le vin idéal des sushis et des terrines de lapin en gelée !

8. 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.