

AOC Faugères rouge 2019

Mas Gabinèle Rarissime

1. Origine géographique

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur 23 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

Syrah 60%, Mourvèdre 30%, Grenache 10%

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 2019

Le millésime 2019 démarre avec des pluies très excédentaires en octobre et novembre 2018, suivi par un hiver plutôt sec puis doux dès le mois de février. L'été est très chaud avec un record de température de 46° C le vendredi 28 juin, puis très sec jusqu'au début des vendanges. Cela a bien évidemment des conséquences sur la récolte : les blancs conservent une belle fraîcheur aromatique, les baies des syrah restent petites et elles ont donc nécessité une bonne maîtrise des extractions. Les grenache, bien adaptés à notre climat méditerranéen, ont bien résisté. Les pluies bienvenues des 18, 19 et 20 septembre ont permis aux carignan et mourvèdre de mûrir de façon plus équilibrée.

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 25 à 30 hl/ha selon les parcelles.

6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 12 septembre et le 2 octobre). Longues macérations à température élevée (25-30° C), même et surtout après l'achèvement des sucres. Extraction par succession et alternance des techniques habituelles : remontages et délestages. Logement précoce en barriques neuves, élevage pendant 16 mois. Nous avons produit 18 000 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Cette cuvée, année après année, se caractérise par une notion difficile à reproduire : l'équilibre. Plus un vin est concentré, plus cet équilibre est délicat à obtenir et à maintenir ...

On est immédiatement rassuré par la robe profonde aux nuances violines. Les arômes se mettent en place depuis la sortie d'élevage, lentement mais inexorablement : la cerise Burlat, la violette, la confiture de cassis, l'encre et même la mirabelle et la mangue.

La bouche canalise avec sagesse cette profusion aromatique et installe ses tanins puissants, musculeux, voluptueux. On imagine assez bien une évolution vers encore plus de délié des senteurs et des perceptions tactiles dans les années à venir.

8. Alliance gastronomique

Grives sur canapé, saltimbocca (ne pas oublier la sauge), brillat savarin truffé.

Prix public : 35.00 €