

AOC Faugères rouge 2016

Mas Gabinèle Rarissime

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

Syrah 70%, grenache 25%, mourvèdre 5%

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.

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 7 et le 26 septembre).

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 11 200 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Après la sagesse (du Mas Gabinèle Faugères rouge 2016), la « force ».

La force d'une intensité colorante rare sur des notes violine.

La force d'un nez à la Cyrano, car après tout sa vraie richesse est intérieure. Jugez-en : framboise confite, mangue, poivre de Timut, fumée chaude.

Celles des tanins ébouriffants qu'on prendra soin de remettre en ordre en savourant ce vin tranquillement (le repos du guerrier en quelque sorte). On découvrira alors le bel ordonnancement d'une attaque élégante, d'une ampleur rassurante et d'une longueur prégnante. Comment s'en lasser ?

8. Alliance gastronomique

Canard à l'orange et la mangue (un seul être vous mangue et tout est dépeuplé)