

AOC Faugères rouge 2018

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

75% syrah, 15% grenache, 10% mourvèdre

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 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 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 3 et le 15 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 7400 bouteilles de cette cuvée (et 120 magnum).

7. Dégustation

Robe sombre aux reflets violette.

Nous jugions ce millésime 2018 en devenir il y a un an. Nous avons raison, comme toujours !

Le nez a pris de l'aisance et de l'assurance : cerise du Pays Basque, prune d'Ente, piment d'Espelette, ardoise, cacao.

Le toucher de bouche est sensuel et sévère à la fois. Il faut parfois être dur mais juste. La justesse et la précision de cette nouvelle cuvée Rarissime illustrent parfaitement la démarche du vigneron et confirment les propos parfois oubliés du papet Rodriguez : « quand c'est bon, c'est bon ! ».

8. Alliance gastronomique

Pourquoi manger avec un tel vin ? On peut très bien le siroter (tranquille comme Baptiste) par un soir d'été sous la tonnelle au moment où son ombre n'est plus utile car le soleil s'est déjà couché.