

Vin de Pays de l'Hérault

Mas Gabinèle Rarissime blanc 2019

1. Origine géographique

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

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 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.

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 les 9 et 11 septembre

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification pour 40% en cuve inox et pour 60% en barrique neuve de 225 litres, bâtonnage régulier, élevage sur lies pendant 6 mois.

Nous avons produit 2400 bouteilles de cette cuvée.

6. Dégustation

Robe pâle, jaune paille.

Les arômes s'expriment avec pudeur.

Laissons leur un peu de temps pour s'épanouir : pain grillé, tabac blond, pêche blanche, ananas frais.

De même, la bouche garde une densité et une consistance indiquant sa capacité de garde.

7. Température et conseils de service, alliance gastronomique

A carafier avec un filet de bar aux petits légumes de saison.

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.