

AOC Faugères rosé 2020

Mas Gabinèle

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

Grenache 50 %, Mourvèdre 50%

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 2020

C'est un millésime précoce, en grande partie grâce à des pluies abondantes en octobre et novembre 2019 puis un hiver très doux. Les pluies d'avril ont ensuite favorisé un démarrage rapide de la vigne et il a fallu être vigilant pour contrer les attaques de mildiou. L'été chaud et sec a permis une bonne maturation des baies et un état sanitaire parfait. Le mois de septembre a été marqué par quelques épisodes orageux qui nous ont obligé à fractionner la vendange, sans affecter la qualité des raisins, fort heureusement.

5. Taille et rendement

Taille en double Cordon de Royat sur les Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Grenache et Cinsault. Le rendement moyen est de 35 hl/ha.

6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins bien mûrs.

Pressurage direct sur les Grenache (noir et gris) et saignée sur les Mourvèdre après une macération pelliculaire de quelques heures. Fermentation lente (15 jours) à température contrôlée.

Nous avons produit 4 600 bouteilles de ce rosé 2020.

7. Dégustation

Jolie robe fuchsia brillante.

Le nez est complexe et révèle ses arômes de fraise des bois, de framboise, de pivoine et de poivre de Sichuan. La bouche est charmante et étonnante dans un mariage d'onctuosité et de fraîcheur.

8. Température et conseils de service, alliance gastronomique

Déguster à 12 – 14° C sur des sushis, un tartare de saumon à l'aneth, un pélarçon frais.