

AOC Faugères rosé 2022

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 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 2022

Un millésime précoce, marqué par la canicule et la sécheresse.

Après un automne sec et un hiver doux, le printemps a été chaud avec quelques pluies bienvenues. L'été a été long et caniculaire, jusqu'aux orages du 16 août. C'était déjà trop tard pour les Syrah et Carignan (petits grains et peu de jus), mais les Grenache et Mourvèdre ont bénéficié de ces pluies pour arriver à bonne maturité.

5. Taille et rendement

Taille en double Cordon de Royat sur les Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Grenache. 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 et saignée sur les Mourvèdre après une macération pelliculaire de quelques heures. Fermentation lente (15 jours) à température contrôlée.

Nous avons produit 3200 bouteilles de ce rosé 2022.

7. Dégustation

Thierry fait de la résistance aux rosés pâles. Celui-ci a une couleur cœur de fraise, plutôt soutenue. Le nez évoque une salade de fruits rouges (jolis, jolis) : cerise, framboise mara des bois, groseille. La bouche est solidement campée sur une belle acidité, une matière saline et une vraie onctuosité.

8. Température et conseils de service, alliance gastronomique

C'est, classiquement, le vin de tout un repas d'été, d'une salade thaï à un rocamadour tout frais.

Déguster à 12 – 14° C, pas trop froid donc.