

AOC Faugères rouge 2018

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

40% grenache, 30% syrah, 15% carignan, 15% 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 Carignan et Grenache. En 2018, la production totale a été de 340 hectolitres pour une superficie plantée de 20 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 17 hl/ha.

6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs, entre le 3 septembre pour les premières syrah et le 15 septembre pour les derniers mourvèdre.

Longues macérations de 20 à 30 jours.

Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Nous avons produit 40 000 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Robe rubis profonde.

Le nez et la bouche révèlent un vin à la fois délicat et robuste, qui met en valeur le terroir de Faugères.

On retrouve des arômes directement tirés de l'environnement des vignes de Mas Gabinèle : végétal (ciste bitumineux en fleur, figue violette, mûre de ronce) et minéral (pierre chaude, encre).

On aime également le relief (sans excès) des tanins !

8. Alliance gastronomique

Restons classique : une belle côte de bœuf suivie d'un Brillat Savarin. Un repas équilibré !