

AOC Faugères rouge 2019

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

35% grenache, 30% syrah, 25% carignan, 10% mourvèdre

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.

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 2019, la production totale a été de 715 hectolitres pour une superficie plantée de 23 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 30 hl/ha.

6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs, entre le 12 septembre pour les premières syrah et le 2 octobre 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 62 000 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

Ce millésime 2019 est probablement un des plus aboutis et précis. Le lien au terroir de schistes est parfaitement respecté.

La robe est rubis et brillante.

Le nez conserve un peu de retenue, liée à la minéralité (notes d'ardoise chaude) et à la concentration (fruits noirs, tapenade, pain bis toasté, poivre).

La bouche évolue sur une trame fraîche avec des tanins grenus, poudrés.

Finale balsamique (cèdre, ciste bitumeux).

8. Alliance gastronomique

Araignée à la plancha, pérail cendré.