

AOC Faugères rouge 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

syrah 35%, carignan 30%, mourvèdre 23%, grenache 12%

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 Syrah et Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan et Grenache. En 2020, la production totale a été de 870 hectolitres pour une superficie plantée de 23 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 38 hl/ha.

6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs, entre le 28 août pour les premières syrah et le 1^{er} 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 73 000 bouteilles de cette cuvée.

7. Dégustation

C'est beau, c'est bon, c'est rassurant ! En dégustant ce vin, c'est un voyage dans les vignes des contreforts du Haut Languedoc avec des arômes de gelée de fruits noirs, de ciste bitumineux, de tapenade, de figue et de tourbe. C'est un millésime solaire, opulent, soutenu par une trame plutôt vive et délicate.

8. Alliance gastronomique

On appréciera d'avoir à disposition quelques lichettes de pata negra, un poulet fermier rôti avec ses petits légumes ou un Saint Marcellin moelleux à cœur.