

# AOC Faugères rouge 2021

## 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%, grenache 35%, carignan 20%, mourvèdre 10%

### 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 2021

Un millésime sous le signe de l'adaptabilité !

Un hiver sec, un mois de mars chaud avec un démarrage précoce de la végétation, puis le gel des 7 et 8 avril qui a occasionné des dégâts localisés. Le printemps a été relativement frais, l'été ponctué d'orages réguliers. Pendant la vendange, la météo, plutôt clémente à Faugères, nous a permis de bien laisser mûrir nos raisins.

### 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 2021, la production totale a été de 780 hectolitres pour une superficie plantée de 23 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 34 hl/ha.

### 6. Vinification

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs, entre le 7 septembre pour les premières syrah et le 30 septembre pour les derniers mourvèdre.

Longues macérations de 20 à 30 jours. Le vin est élevé en cuve et en fûts de chêne français pendant 12 mois (pas de fûts neufs). Nous avons produit 72 000 bouteilles de cette cuvée.

### 7. Dégustation

Ce tradition 2021 nous paraît évoluer dans un registre de concentration plus grande que d'habitude. La robe est soutenue avec des reflets violine. Le nez demande à s'épanouir un peu dans le verre. On découvre alors la collection habituelle de fruits noirs, le cachou, le poivre de Cubèbe, le cacao, l'ardoise. En bouche, il esquisse un petit sourire, signe de son amabilité, musclée mais réelle.

### 7. Dégustation bis

*Ce millésime 2021 s'exprime sur un registre balsamique, épicé et fumé. On retrouve au nez des notes de garrigue, du mûre, de laurier, de réglisse et de menthe poivrée. La bouche est bien en place avec un joli grain de tanin et une finale fraîche, mentholée, sur le zan.*

### 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.

### 8. Alliance gastronomique bis

*A déguster à 17-18° C sur une caille aux raisins, ou bien un civet de gibier aux champignons.*