

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

A Contre Courant



Vin rouge
Millésime 2008

Ma cuvée «A Contre Courant » est élaborée avec les raisins provenant des parcelles de Carignan et de Grenache les plus vieilles de mon vignoble.

Mais ce qui fait de ce vin **une cuvée d'exception**, c'est son élevage « **sous voile** » pendant 4 ans.

Les vins de voile se caractérisent par le développement spontané de levures formant un voile à la surface du vin au contact de l'air ambiant (durant sa phase de vieillissement en tonneau).

Cette pratique, qui est inhabituelle pour le vin du fait des risques de piqûre acétique lors de la conservation dans des contenants non ouillés, lui confère des caractéristiques analytiques organoleptiques spécifiques (arôme de figue, tabac, cerise confite, et une très grande longueur en bouche).

Parmi les très rares vins élevés de cette manière on connaît notamment les vins jaunes du Jura, mais aucun vin rouge.

En effet, en pratiquant cet élevage sur un vin rouge, je vais à l'encontre de l'œnologie moderne standardisée, d'où le nom de cette cuvée, « à contre courant » des normes établies et du « gustativement correct ».

C'est une cuvée que j'ai créé pour les vrais amateurs de vins, ceux qui ne se résignent pas à l'uniformisation du goût, les vins stéréotypés, standardisés, bref, à l'ultra conformisme ambiant.

•Côté vigne

Les parcelles de Grenache et de Carignan dont sont issus les raisins qui entrent dans cette cuvée « A Contre Courant » sont situées parmi les autres de mon vignoble, classées en Appellation Saint Chinian.

Ces vignes de Carignan et Grenache sont menées à l'ancienne, en gobelet, système Languedocien traditionnel de développement arborescent des ceps, qui leur procure aération et une très bonne exposition, facteurs essentiels pour obtenir des raisins sains et à maturité optimale.

Taille du Grenache et du Carignan: de 5 à 7 coursons de deux yeux par cep.

Les raisins ont été vendangés très mûr, à la main.

Date de récolte: 19 septembre 2008 (Grenache), 30 septembre 2008 (Carignan).

•Côté cave

A leur arrivée à la cave, les raisins ont été immédiatement éraflés, puis légèrement foulés et versés en cuve.

Fermentation dans les cuves n°3 et n° 7.

Macération à chaud (environ 25 °c) pendant 4 semaines, avec deux remontages quotidiens.

Décuvage courant Octobre puis assemblage.

Elevage sans ouillage, sous voile, de 2008 à 2012, soit quasiment 4 ans, dans des barriques de 10 ans d'âge, sans ouillage ni adjonction de soufre. Pas de collage ni de filtration.

Mise en bouteille le 26 juin 2012.

Potentiel de garde : supérieur à 20 ans

terresfalmet@gmail.com

Tel : 00 33 (0)6 20 90 60 84