

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

Cinsault



Vin rouge
Millésime 2016
13 °
Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « Cinsault » est un des rarissime vins **rouge**, élaboré uniquement à base de ce cépage (considéré plutôt comme un variété à rosés).

Le Cinsault est un des vieux cépages languedocien, en voie de disparition et mal aimé, à tort. En effet, cultivé sur un terroir qualitatif et vinifié avec doigté, il donne de très jolis vins rouges, tout en finesse.

• Côté vigne

Je cultive mes trois parcelles de Cinsault sur le grand coteau d'une pièce que constitue mon vignoble, intégralement classé en Appellation Saint Chinian, dont le sol est composé de cailloutis calcaire.

Ces vignes 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.

La taille est courte, de 6 à 7 coursons de deux yeux par cep.

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

Date de récolte pour cette cuvée : du 22 au 26 septembre 2016

• Côté cave

A leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement éraflés, puis légèrement foulés et versés en cuve. Fermentation dans la cuve n°6.

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

Décuvage fin Octobre, suivi de deux soutirages dans les mois suivants.

Elevage dans la cuve n° 6 pendant 4 mois, pas de collage ni de filtration.

Mise en bouteille les 30 et 31 Mars 2017.

Potentiel de garde : plus de 10 ans.

terresfalmet@gmail.com

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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