

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

Mourvèdre



Vin rouge
Millésime 2014
13.5 °
Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée «Mourvèdre » est élaborée uniquement avec ce cépage.
C'est un cépage que l'on connaît plus particulièrement dans la région de Bandol, il reste relativement rare en Languedoc.

En 2001, j'ai planté trois parcelles de Mourvèdre, soit un total de 4 ha, sur mes coteaux. Il s'y épanouit tout particulièrement car c'est un cépage exigeant en ensoleillement et en eau, deux éléments qu'il trouve naturellement sur mon vignoble. Cépage tardif et ayant tendance à s'emballer en production, il ne mûrit que si il est cultivé avec adresse et sur les terrains, rares, qui s'y prêtent.

•Côté vigne

Mes 3 parcelles de Mourvèdre se trouvent donc au milieu des autres parcelles de mon coteau, classé en Appellation Saint Chinian, sur un sol de cailloutis calcaire.

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

Taille du Mourvèdre : drastique, 3 coursons à deux yeux par cep.

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

Date de récolte: les 01, 02 et 03 octobre 2014.

•Côté cave

A leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement éraflés, puis légèrement foulés et versés en cuve.
Fermentation dans les cuves n°4 et n°5.

Macération à chaud (environ 25 °c) dans ces mêmes cuves pendant environ trois semaines, avec deux remontages quotidiens.

Décuvage fin octobre.

Elevage en cuve pendant plus d'un an et demi, deux soutirages par an, pas de collage ni de filtration.

Mise en bouteille le 17 Mai 2016.

Potentiel de garde : 20 ans et plus

terresfalmet@gmail.com

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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