

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

Aramon



Vin rouge
Millésime 2016
11.0 °
Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « Aramon » est élaborée uniquement à base de ce cépage. Parmi mes vignes de Carignan, les plus vieilles de mon vignoble, plus de 80 ans, subsistent quelques ceps d'Aramon, l'usage à l'époque étant de quelque peu mélanger les cépages sur une même parcelle.

L'Aramon était anciennement un des cépages majoritairement cultivé en Languedoc, mais il a été quasiment éradiqué aux cours des dernières décennies.

Il est à tort, à l'instar du Cinsault, régionalement complètement déconsidéré au profit d'autres cépages. Cependant, sur un terroir qualitatif tel que le vignoble Terres Falmet, cultivé soigneusement, vendangé à maturité et vinifié avec art, il donne un joli vin rouge, subtilement tannique, frais et fruité.

• Côté vigne

Les plants d'Aramon sont donc répartis sporadiquement sur 3 de mes parcelles de Carignan, 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 traditionnel en Languedoc 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 5 à 7 coursons de deux yeux par cep.

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

Date de récolte pour cette cuvée : 29 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° 9.

Macération à chaud (environ 25 °c) dans cette même cuve pendant 3 semaines, avec deux remontages quotidiens.

Décuvage fin Octobre.

A été ensuite élevé en cuve pendant 15 mois, soutiré deux fois, pas de collage, filtration très légère.

Mise en bouteille le 29 janvier 2018.

Potentiel de garde : 5 ans

terresfalmet@gmail.com

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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