

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## Carignan



Vin rouge  
Millésime 2016  
13 °  
Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « Carignan » est élaborée uniquement à base de ce cépage, les vignes de Carignan ont plus de 80 ans. Ce sont les plus vieilles vignes de mon vignoble. Le Carignan était anciennement le cépage majoritairement cultivé en Languedoc, mais ses surfaces ont radicalement diminuées aux cours des dernières décennies. Il est, comme le Cinsault, régionalement déconsidéré au profit d'autres cépages. Cependant, sur un terroir qualitatif tel que le vignoble Terres Falmet, vendangé à maturité et vinifié avec art, il donne un joli vin tannique, mais fruité.

### • Côté vigne

Je cultive sept 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 : du 26 au 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°7.

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

Décuvage fin octobre.

Ce vin a été élevé en cuve pendant 15 mois, soutiré deux fois, pas de collage, ni de filtration.

Mise en bouteille le 29 janvier 2018.

Potentiel de garde : 15 ans et plus

[terresfalmet@gmail.com](mailto:terresfalmet@gmail.com)

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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