

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## L'ivresse des Cimes



Vin rouge      Millésime 2015    13.5°    Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée «L'ivresse des Cimes» est élaborée avec les raisins provenant des parcelles les plus escarpées de mon vignoble, situées tout en haut du coteau, là où garder son équilibre commence à devenir particulièrement difficile.

C'est un assemblage de trois cépages, Mourvèdre, Syrah et Grenache.

### • Côté vigne

Au sein de mon vignoble, intégralement classé en Appellation Saint Chinian, se trouvent les 2 parcelles de Mourvèdre, 4 de Syrah et 3 de Grenache dont les raisins vont entrer dans la composition de «L'ivresse des Cimes».

Les Grenache et Mourvèdre sont cultivés en gobelet, à l'ancienne.

La Syrah est, quand à elle, cultivée avec un palissage haut, car ses pousses ont un port retombant. Nous utilisons ce palissage pour y redresser et ordonner les pousses verticalement, afin que la photosynthèse soit optimale, facteur essentiel pour obtenir une maturité parfaite des raisins.

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

Taille de la Syrah : courte en cordon de Royat, dite « en oméga ».

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

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

Dates de récolte: 15 septembre 2015 (Grenache), 20 septembre 2015 (Syrah) et 28 septembre 2015 (Mourvèdre)

### • 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°2, n°3 et n° 5.

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

Décuvage mi octobre puis assemblage.

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

Mise en bouteille le 29 Mai 2017.

### • Dans le verre

La robe de ce vin est noire et intense.

Il délivre un bouquet somptueux de petits fruits rouges, myrtille et mûre, au milieu d'effluves de garrigue et d'épices.

La chaire est fine, les tanins bien satinés, il persiste élégamment en bouche.

Potentiel de garde : 20 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