

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## A Contre Courant



Vin rouge      Millésime 2008    13.5°    Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « A Contre Courant » est élaborée avec les raisins provenant des parcelles de Carignan et de Grenache les plus vieilles de mon vignoble.

Mais ce qui fait de ce vin **une cuvée d'exception**, c'est son élevage « **sous voile** » pendant 4 ans.

Les vins de voile se caractérisent par le développement spontané de levures formant un voile à la surface du vin au contact de l'air ambiant (durant sa phase de vieillissement en tonneau).

Cette pratique, qui est inhabituelle pour le vin du fait des risques de piqure acétique lors de la conservation dans des contenants non ouillés, lui confère des caractéristiques analytiques organoleptiques spécifiques (arôme de figue, tabac, cerise confite, et une très grande longueur en bouche).

Parmi les très rares vins élevés de cette manière on connaît notamment les vins jaunes du Jura, mais aucun vin rouge.

En effet, en pratiquant cet élevage sur un vin rouge, je vais à l'encontre de l'œnologie moderne standardisée, d'où le nom de cette cuvée, « à contre courant » des normes établies et du « gustativement correct ».

**C'est une cuvée que j'ai créé pour les vrais amateurs de vins, ceux qui ne se résignent pas à l'uniformisation du goût, les vins stéréotypés, standardisés, bref, à l'ultra conformisme ambiant.**

### • Côté vigne

Les parcelles de Grenache et de Carignan dont sont issus les raisins qui entrent dans cette cuvée « A Contre Courant » sont situées parmi les autres de mon vignoble, classées en Appellation Saint Chinian.

Les raisins ont été vendangés très mûr, à la main, de mi-septembre à fin septembre.

### • 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° 3 et n° 7.

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

Décuvage fin Octobre puis assemblage.

Élevage sans ouillage, sous voile, de 2008 à 2012, soit quasiment 4 ans, dans des barriques de 10 ans d'âge, sans ouillage ni adjonction de soufre. Pas de collage, filtration très légère lors de la mise en bouteille.

Mise en bouteille le 26 juin 2012.

### • Dans le verre

Ce vin a une robe grenat intense, avec des reflets cuivrés.

Au nez apparaît un bouquet complexe de fruits mûrs, fruits confits, figues...

En bouche, on a une sensation de puissance, de matière riche et charpentée, aux tanins mûrs et onctueux.

C'est un vin construit sur l'oxydation, un passage en carafe est conseillé.

**Ce vin n'a été produit, à ce jour, qu'une seule et unique fois.**

Potentiel de garde : supérieur à 20 ans

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

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