

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## Aramon



Vin rouge      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 cultivés 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 sont vendangés très mûrs, à la main, courant septembre.

### • Côté cave

A leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement éraflés, puis légèrement foulés et versés en cuve. Fermentation dans une petite cuve.

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

Décuvage mi-octobre.

Ce vin est ensuite élevé en cuve durant une année, soutiré deux fois, pas de collage.

Filtration très légère lors de la mise en bouteille.

### • Dans le verre

La robe de ce vin est légère et satinée.

Au nez, il exalte des arômes délicats, complexes et fruités, avec une dominante de fruits rouges.

En bouche, c'est un vin très fin, frais et fondant, aux tannins discrets, aux notes fruitées et légèrement épicées.

Potentiel de garde : 5 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