

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

Carignan



Vin rouge 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 diminué 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 sont vendangés très mûrs, à la main, de fin septembre à début octobre.

• 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 est ensuite élevé en cuve pendant un an et demi, soutiré deux fois, pas de collage.

Filtration très légère lors de la mise en bouteille.

• Dans le verre

La robe de ce vin est noire et profonde.

Le nez se révèle fruité, accompagné de parfums épicés.

En bouche, c'est vin concentré, équilibré, avec une belle minéralité, aux tannins harmonieux et aux saveurs de fruits noirs, de poivre, de réglisse.

Potentiel de garde : 15 ans et plus

terresfalmet@gmail.com

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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