

TERRES FALMET

Yves FALMET

Vigneron des Montagnes du Languedoc

Mourvèdre



Vin rouge 13.5 ° Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « Mourvèdre » est élaborée uniquement avec ce cépage.

C'est un cépage que l'on connaît plus particulièrement dans la région de Bandol, il reste relativement rare en Languedoc.

En 2001, j'ai planté trois parcelles de Mourvèdre, soit un total de 4 ha, sur mes coteaux. Il s'y épanouit tout particulièrement car c'est un cépage exigeant en ensoleillement et en eau, deux éléments qu'il trouve naturellement sur mon vignoble. Cépage tardif et ayant tendance à s'emballer en production, il ne mûrit que s'il est cultivé avec adresse et sur les terrains, rares, qui s'y prêtent.

• Côté vigne

Mes 3 parcelles de Mourvèdre se trouvent donc parmi les autres parcelles de mon coteau, classé en Appellation Saint Chinian, sur un sol 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.

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

Les raisins sont vendangés très mûrs, à la main, début octobre.

• 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°4 et n°5.

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

Décuvage fin octobre.

Elevage en cuve pendant plus de deux ans, deux soutirages par an, pas de collage.

Filtration très légère lors de la mise en bouteille.

• Dans le verre

La robe de ce vin est rubis intense, avec des reflets violets.

Le nez est poivré, arômes d'épices, de garrigue, cassis, mûre.

En bouche, il se révèle très charpenté, tannique, mais avec beaucoup de rondeur, une belle chair, de la minéralité et aussi l'expression de fruits noirs, capiteux avec une finale épicée.

Potentiel de garde : 20 ans et plus

terresfalmet@gmail.com

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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