

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## L'ivresse des Cimes



Vin rouge      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 deux cépages, Mourvèdre et Syrah.

### • Côté vigne

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

Le Mourvèdre est cultivé en gobelet, à l'ancienne.

La Syrah est, quant 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 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 sont vendangés très mûrs, à la main, de mi-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 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 fin octobre puis assemblage.

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 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