

TERRES FALMET

*Yves FALMET
Vigneron des Montagnes du Languedoc*

Réserve



Vin rouge 13.5° Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « Réserve » 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 trois cépages, Mourvèdre, Syrah et Grenache, avec une dominante de Grenache.

• Côté vigne

Les raisins entrant dans la composition de cette cuvée proviennent tous des parcelles de Syrah, Grenache et Mourvèdre de mon vignoble, situé sur l'aire d'Appellation Saint Chinian.

Les Grenache et Mourvèdre sont cultivés 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 du Grenache : de 5 à 7 coursons de deux yeux par cep.

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 remontages ou pigeages quotidiens.

Décuvage fin octobre puis assemblage.

Elevage en cuve, 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

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

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