



mas **FOULAQUIER**

Vins du Pic Saint Loup

Mas Foulaquier - Violetta

IGP Hérault, Rouge 2016

La première année, cette cuvée est née d'un nouveau fermage de syrah dont les moûts sentaient bon la violette. D'où l'idée de baptiser cette nouvelle cuvée Violetta. Ensuite, elle est devenue libre d'assemblage, elle reflète l'évolution du domaine, les envies d'expérimentation des vignerons : un nouveau petit fermage par ci, l'envie d'essayer un monocépage par là...

LE MILLÉSIME

Un millésime caractérisé par un printemps tempéré et de bonnes conditions de maturation pendant l'été. La grêle est survenue le 17 août une semaine avant les vendanges, et a obligé à un gros travail de pulvérisation au talc pour cicatiser et vendanger dans la foulée. Un très beau résultat! Le vin est très équilibré et aromatique.

TERROIR

Le sol, argilo-calcaire, est caillouteux, et possède à la fois un bon pouvoir filtrant par la présence des éclats calcaires, ainsi qu'une bonne rétention de l'eau grâce aux profondes argiles rouges.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections clonales assez productives par l'ancien propriétaire en 1990 est conduite en cordon de royat. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée. Le terroir supporte ces rendements plus élevés grâce à une dominante d'argiles rouges à cet endroit précis de la parcelle de Foulaquier. Grenache en grande majorité, Carignan et Merlot. Un assemblage de fruit (Grenache), d'épice (Carignan) et de tanin (Merlot).

VINIFICATION

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les macérations sont douces et très longues, sans intervention, sous forme d'infusion, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fondent dans le vin avec harmonie. Elevage de 24 mois en cuve bois. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin.

CÉPAGES

Carignan, Grenache, Merlot, Syrah

DÉGUSTATION

Vin à la couleur assez soutenue pour un Grenache majoritaire. Le nez très fruité (griotte), florale (rose) et épicé (poivre blanc) allient gourmandise, souplesse et épice.

ACCORDS METS-VINS

Violetta est le vin de fête, de copain facile à associer même à midi avec des charcuteries.

