



mas **FOULAQUIER**  
Vins du Pic Saint Loup

## Mas Foulaquier - Chouette Blanche

IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Languedoc-Roussillon), Blanc 2017

C'est un un oiseau des pays froids car cette cuvée se boit au moment des fêtes de fin d'année!

### LE MILLÉSIME

Assemblage de grenache blanc, grenache gris, bourboulenc, rolle et clairette du terroir de Foulaquier. Chaque cépage est vinifié et élevé séparément en barriques pendant 12 mois. Après assemblage, l'élevage se poursuit en cuve béton pendant un an. Un vin à l'équilibre étonnant, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs avec des notes salines.

### 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. Ces argiles rouges font penser à un terroir à rouge mais la situation très au nord du vignoble de Foulaquier par rapport à l'appellation offre un climat frais pour les blancs.

### A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections massales entre 2009 et 2011 est conduite en gobelet sur échelas à 6000 pieds / hectare. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée et vendangées en caissettes de 20 Kg. Elle nous procure peut être encore plus de plaisir que les autres car c'est notre seule création et les vignes sont magnifiques!

### 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 raisins sont pressés doucement après un léger débourbage au froid puis encuvés pour la fermentation en partie en fût en partie en cuve inox. Après un élevage de 12 mois le vin est mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin.

### CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Grenache gris, Rolle

### DÉGUSTATION

Vin plus tendu, très minéral, élevage très fondu. Très beau millésime.

### ACCORDS METS-VINS

Idéal sur des poissons de méditerranée comme les anchois, le rouget ou le poulpe.

### AVIS & RÉCOMPENSES



16/20

"Terroirs d'éboulis argilo-calcaires.

Cette parcelle frappée par un orage de grêle n'a donné qu'une moitié de récolte. Mais que le résultat est beau! Le nez de cette Chouette Blanche exhale de subtils parfums de pêche blanche et de fleur d'oranger. La bouche allie salinité, onctuosité et gourmandise. Une superbe réussite."

La Revue du Vin de France, 27/03/2019

