

GAURE

Château de Gaure

Aop Languedoc

Cuvée POUR MON PERE

Le terroir : le sol, le climat ...

Ce sont sur les terrasses dominant la vallée de L'Agly que nous retrouvons les cépages rouges sélectionnées pour cette cuvée. Vieilles vignes et terroirs des plus qualitatifs, s'assemblent pour donner Pour mon père. Au sud de Maury, sur les sols schisteux, se trouve la plus belle parcelle de Grenache noir. Sur les hauteurs de Latour de France, ce sont les Mourvèdres, qui âgés de 30 ans, produisent des raisins concentrés, sur des sols riches en colluvions schisteux et éléments grossiers. Enfin, les Grenaches et Carignans profitent d'une diversité des sols, étant répartis sur Tautavel et les coteaux en altitude de Montner.

Le climat méditerranéen domine sur ces terroirs du Roussillon avec des moyennes annuelles d'ensoleillement et de température des plus fortes de France. Caractéristiques propices à la maturation du raisin, sans oublier les vents dominants qui fonctionnent comme une barrière naturelle aux maladies.

...Et la main du vigneron

Il favorise l'adaptation de la vigne à la pauvreté de ces sols en maîtrisant les rendements par une taille en gobelet, équilibrant la souche et favorisant sa résistance aux vents. L'architecture foliaire est aussi modérée par des travaux en verts de plus en plus fréquents. La nature des sols, l'âge avancée des vignes et le mode de culture sont à l'origine de faible rendement : 15 hL/ha maximum. Ceci associé à l'aridité du milieu, la pression parasitaire est relativement faible. Conditions allant de pair avec une des fortes convictions de Pierre Fabre : cultiver la vigne le plus naturellement possible. Il est ainsi engagé en Agriculture Biologique depuis 2005.

Les vinifications : la mise en valeur des terroirs de Gaure

Les raisins récoltés manuellement et à maturité optimale, sont transportés jusqu'au chai de vinification à Rouffiac dans des caissettes ajourées de 15 kg. L'intégrité et la qualité préservées, la vendange est alors triée, puis éraflée et foulée pour être acheminée dans des cuves en béton. Commence alors une période de macération pré-fermentaire avant l'initiation de la fermentation par le développement de levures indigènes. La période de cuvaison se poursuit ensuite entre 8 et 12 semaines avant l'élevage en barriques de plusieurs vins de façon à ne pas trop marquer les vins par le caractère boisé. Enfin, la délicate étape de l'assemblage vient définir la destinée de chaque lot et le caractère de la cuvée.

Assemblage

40 % Carignan, 20 % Syrah, 20 % Mourvèdre et 20 % Grenache

Production 10000 bouteilles par an

Rendement moyen 10 à 15 hL/ha

Dégustation

Sa couleur rouge sombre introduit la puissance de cette cuvée. Le nez est ensuite dévoilé par des notes de fruits noirs et confiturés alors que les épices de la Syrah apportent de la délicatesse. En bouche, l'acidité première laisse place à l'équilibre entre une puissance tannique apportée par les vieux Mourvèdre et le volume. Un côté doux en final appelle à la fine sucrosité de cette cuvée, également remarquable par sa longueur. Une cuvée de garde, amenée à se bonifier au fil du temps.

