DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FARAVEL

Vacqueyras 2023

Il y a 60 ans, Antonin Faravel a planté ses premières vignes à l'aplomb des Dentelles de Montmirail, au lieu-dit la Grande Bouïssière.
Après son décès, ses fils Gilles et Thierry ont pris le relais.



TERROIR : Les deux parcelles du domaine, "La Ponche" et "Bel Air", sont situés sur un plateau caillouteux, orienté ouest/sud-ouest. Les sols associent des pierres de quartz (les galets roulés) de l'argile bleue et du sable.

ASSEMBLAGE : Grenache : 47 %. Syrah : 37 %. Mourvèdre : 16%.

AGE DES VIGNES : Grenache 64 ans, Syrah 20 ans, Mourvèdre 31 ans

VINIFICATION :

Récolte et tri manuels, raisins égrappés à 39 %, légèrement foulés. Cuvaison longue (30 jours) avec remontage quotidien et pigeage. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE :

35% en œuf beton, 65% en fûts (26% en fûts de 4 vins, 73% en demi-muids de 4 à 10 vins). Les vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO2 et éviter les sulfitages excessifs. Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais toujours par gravité aussi bien pour la mise en fûts et l'assemblage que pour la mise en bouteilles afin d'éviter tout choc et brutalité.

PERSONNALITE :

Trois parcelles composent ce cru, toutes situées sur le plateau des garrigues au nord de Vacqueyras. Contrairement aux autres crus, l'encépagement à moitié de grenache, fait aussi la part belle à la syrah et pour petite partie au mourvèdre. Ces derniers permettent d'éviter les sensations de lourdeur et de sucrosité qui accompagnent malheureusement parfois les vins offrant de tels volume et densité en bouche. Il mérite au moins cinq ans de garde en bouteille pour atteindre l'équilibre affiné de sa solide charpente tannique.