

FAUGERES 2019

« Chemin de Ronde »

Domaine Prés Lasses



Situation : Le Domaine Prés Lasses est le fruit d'une aventure familiale aussi récente que riche. C'est en 1999 que Denis Feigel, œnologue alsacien, acquit dix hectares au cœur de l'appellation Faugères pour y créer le domaine. Convaincu, à raison, du potentiel qu'avait alors le Languedoc-Roussillon, qu'il œuvre depuis à l'expansion et l'amélioration du Domaine. Depuis, le vignoble s'est ouvert, à l'aide de son fils Boris, à l'agriculture biologique.

Loin de se reposer sur ses lauriers et les règles de la viticulture biologique, il cherche à innover et à développer sa vision de la naturalité. Il teste la phytothérapie et s'intéresse à la vitiforestierie (l'ajout d'arbre dans le vignoble pour ombrager les parcelles). Son initiative la plus avancée reste celle de prendre soin du soi et de la vie microbologique qui y trouve refuge à l'aide d'un enherbement approprié. C'est une personnalité unique, qui refuse toute étiquette autre que celle de ces convictions et de ses propres expérimentations.

Encépagement : Grenache 30%, Syrah 30%, Carignan et Mourvèdre

Terroir : Schistes de Faugères.

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : On décèle des notes fringantes de baies sauvages, de myrtille et de framboise. La bouche s'avère énergique et enjouée. Elle invite la menthe fraîche et petites baies à venir danser sur votre langue. C'est un vin fin, droit et vif. Le milieu de bouche laisse apparaître une matière poudreuse, cacaotée, faite de gracieuses aspérités. En finale, on mâche longtemps la pulpe de fruits acidulés, de cerises Bigarreau gorgées de jus.

Quelques accords : Macaronade sétoise, un fricando catalan au bœuf, un carré d'agneau au miel et au romarin...

