

FAUGERES 2021

« Comète »

Château Anglade



Situation : Fils d'expatrié, Antoine naît en Norvège et passe son enfance entre la Tunisie et le Gabon. Mais chaque été, la famille Rigaud revient à Caussiniojous dans le Faugérois, territoire auquel elle est fortement attachée par ses racines viticoles. Faugères, c'est son pays : il n'y a pas d'autre endroit sur terre où il aurait souhaité vivre et exercer le métier de vigneron. Car les vins que le terroir d'ici marque de son sceau sont ceux qu'il aime. Alors de l'agriculture biologique à son engagement dans le collectif *Les Enherbeurs*, il fait tout pour le préserver.

« Faire toujours du mieux qu'on peut et rester cohérent en préservant le terroir de Faugères à chaque étape de la chaîne de production » : voilà ce qui permet selon lui d'élaborer de grands vins de terroir. Cela lui donne la satisfaction d'une sorte de « mission accomplie ». Aujourd'hui du moins. Et demain ? A chaque jour sa mission !

Encépagement : 1/4 Grenache, 1/4 Carignan, 1/2 Syrah

Terroir : Schistes de Faugères.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2025

Observations : Ce « Comète » se livre dans un registre enjoué, résolument tourné vers le plaisir immédiat et porté par l'énergie du fruit frais et des épices. On pense à des baies sauvages, à la mûre... On se régale d'une note de confiture de cerises et de quelques fleurs des champs. Les schistes contribuent à donner cette sensation de fraîcheur.

En bouche, le vin se montre à la fois suave et pimenté : La longue finale appelle une bonne pièce de bœuf grillée, ou une selle d'agneau. Un vin de plaisirs simples et partagés.