

HERAULT 2019

« Gualibaou du Russe »

Pierre Vaïsse



Situation : Installé dans les Terrasses du Larzac sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Parrainé par Frédéric Pourtalé (Montcalmès) et la famille Vaillé (Grange des Pères), il s'attache à élever longuement ses vins (24 mois pour les rouges) afin de leur apporter un velouté de chair et un soyeux de tanins peu communs.

Débrouillard, autonome, il fait tout, tout seul. Il a construit son chai avec l'aide de son père, maçon retraité. Il s'est même sculpté un pigeur manuel "maison" dans le bois de cade. Tout juste embauche-t-il quelques équipes pour ébourgeonner au printemps.

Encépagement : 50% Syrah et 50% Mourvèdre.

Terroir : Argiles rouges et galets roulés.

Température de Service : 16 à 17°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028.

Observations : Racés, complexes et magnifiés par une grande finesse d'expression, *Gualibaou du Russe* rend hommage aux petits abris vigneronniers que l'on peut trouver au cœur des parcelles. Pierre réunit ici une moitié de Syrah et une moitié Mourvèdre. On le retrouve sur une robe profonde et violacée. La gamme aromatique nous oriente vers des senteurs de fruits noirs avec un boisé fin qui dessine une série plutôt épicée. Le grain en bouche présente beaucoup de subtilité. L'élevage que nous évoquions précédemment offre un tactile fondu, caressant avec la fraîcheur du Mourvèdre en renfort.

