



Mas Foulaquier - Les Calades

2015 ▼

Une calade est un lieu empierré de pierres calcaires, comme le clos de dix hectares des vignes de Foulaquier. Le calcaire offre fraîcheur, minéralité et complexité au vin. C'est en hommage à ce superbe terroir que la grande cuvée du domaine est baptisée les Calades.

Les Calades est la grande cuvée typée Pic Saint-Loup de la gamme avec sa majorité de Syrah qui donne des notes épicées. On retrouve la patte de Foulaquier à travers la recherche de fraîcheur et de gourmandise à la fois.

PRÉSENTATION

LE MILLÉSIME

Hiver froid, printemps frais, été pluvieux et vendanges aux pluies maîtrisables. Belle récolte avec beaucoup de jus. Cela donne des vins équilibrés, souples et digestes.

TERROIR

Le sol, argilo-calcaire, est caillouteux, et possède à la fois un bon pouvoir filtrant par la présence des éclats calcaires, ainsi qu'une bonne rétention de l'eau grâce aux profondes argiles rouges.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections clonales assez productives par l'ancien propriétaire en 1990 est conduite en cordon de royat. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée. Le terroir supporte ces rendements plus élevés grâce à une dominante d'argiles rouges à cet endroit précis de la parcelle de Foulaquier.

VINIFICATION

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les macérations sont douces et très longues, sans intervention, sous forme d'infusion, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie. Elevage de 24 mois en cuve bois. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin.

CÉPAGES

Grenache
Syrah