

DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE

Nathalie et François Caumette, vigneron à Autignac 34480, France.

Tel./Fax : 33(0)4 67 90 27 02 ancienne.mercerie@free.fr

www.anciennemercurie.fr

Couture, AOP Faugères Rouge

AB depuis le millésime 2009



Le meilleur du Faugères, issu d'une sélection commencée au vignoble et poursuivie en cave par la dégustation. De ce fait, l'assemblage varie d'une année sur l'autre et si toutes nos parcelles sont susceptibles d'y participer, on y retrouve souvent une base de Carignan ou de Syrah, pour un vin qui joue les équilibristes entre puissance et finesse.

TERROIR : coteaux de schistes primaires, très secs et peu fertiles.

VIGNOBLE : gobelets ou vignes palissées âgées en moyenne de 25 ans, 5ha de vieux carignans de plus de 50 ans.

CULTURE : basée sur le respect du cahier des charges AB, en cherchant à minimiser l'utilisation d'intrants chimiques et à favoriser la vie des sols.

RENDEMENT : 20 hl/ha.

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION TRADITIONNELLE : levures indigènes, emploi très limité des sulfites, collage et filtration si nécessaire.

ASSEMBLAGE : Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre.

ÉLEVAGE : 18 mois dont 12 en barriques comprenant très peu de bois neuf. Nous nous orientons vers des contenants de 500 l.

LONGUE GARDE

SERVICE : 17°C, ne pas hésiter à carafier plusieurs heures.

Distinctions :

> Médaille de bronze pour le Couture 2009 au Challenge Millésime Bio 2012

> Magazine Terre de vins : « Les Bios : 120 vins au top ». L'Ancienne Mercerie, Faugères Couture 2007 : 16/20. L'une des meilleures notes du classement !

> un coup de cœur dans le guide hachette pour le Couture 2000, une ou deux étoiles ensuite chaque année .

> Les guides « Bettane et Dessauve » et « Les Meilleurs Vins de France » de la Revue du Vin de France depuis plusieurs années.

Le Millésime 2009 AB

Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

5000 bouteilles produites en mars 2011. 14,5%vol.

Sulfites (dosés juste après la mise en bouteilles) : 44 mg/l de total et 21 mg/l de libre.

Après 2008, 2009 marque le retour à un millésime solaire et opulent, qui jouera sur du velours à partir de 2013. Mais on peut déjà apprécier en bouche la franchise et la puissance du fruit qui témoigne de la parfaite maturité des raisins.

Le Millésime 2008

35% Carignan, 30% Mourvèdre, 25% Syrah, 10% Grenache

5000 bouteilles produites. 14,5%vol.

Sulfites (dosés juste après la mise en bouteilles) : 39 mg/l de total et 9 mg/l de libre.

Dans les vignes, 2008 a été une année difficile. Nous avons trié très minutieusement toute la récolte. Pour cette cuvée, nous avons effectué à la cave un vrai travail de dégustation et d'assemblage qui nous a permis d'obtenir, un

Couture dans la lignée de ses prédécesseurs, avec en plus, cette note de fraîcheur et d'élégance qui caractérisera ce millésime.

Millésime 2007 (épuisé)

Petite récolte mais grand millésime (stock épuisé)

De l'eau au printemps, une faible sortie de grappe et la tramontane pendant les vendanges, tels furent les ingrédients pour obtenir une récolte saine à la maturité parfaite. Le millésime 2007 nous a offert des vins profonds, denses, au fruité évident et aux tanins fondus.

L'assemblage 2006 : 35% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 5% Mourvèdre

Mis en bouteilles en mai 2009, 2600 cols produits.

SO₂total : 25 mg/l SO₂ libre : 15 mg/l

OTA inférieur au seuil de détection.

Millésime 2006 (épuisé)

un millésime à petits rendements et grande concentration

La sécheresse printanière a limité dès le début la croissance des baies qui sont restées de très petites tailles jusqu'à la récolte ce qui a donné un rapport pellicules/jus très important entraînant une grande concentration des vins. Pour la cuvée couture, il nous a semblé évident de sélectionner un assemblage des vins les plus puissants qui ont bénéficié de l'élevage barriques pour discipliner un peu les tanins.

L'assemblage 2006 : 45% Carignan, 30% Syrah, 25% Grenache

Mis en bouteilles en avril 2008, 5000 cols produits.

SO₂total : 56 mg/l SO₂ libre : 22 mg/l.

OTA inférieur au seuil de détection.