

# Domaine Jean-Michel Alquier

## Faugères Maison Jaune 2007

**Vin :** Faugères Jean-Michel Alquier Maison Jaune 2007

**Région :** Languedoc

**Appellation :** Faugères

**Cépages :** 60% Syrah, 30% Grenache et 10% mourvèdre



**Présentation :** Vignerons discrets et avisés, Jean-Michel Alquier et son épouse s'attache depuis vingt ans à valoriser un vignoble dominé par de vieilles syrahs issues de sélections massales - parmi les premières plantées en Languedoc dans les années 1960 par le père, Gilbert - complétées de mourvèdre et de grenache.

**Culture :** Au plus proche du terroir, qu'il sait si bien faire parler et avec une culture la plus naturelle possible, Jean-Michel Alquier produit de

délicieuses cuvées qui conjuguent finesse, complexité et expression du terroir. La cuvée Maison Jaune est issue d'un terroir argilo calcaire et schisteux, à flanc de coteaux. Ce terroir donne un vin plus concentré, une Syrah plus épicée à la trame plus dense soutenue par un élevage plus moderne...

**Vinification :** Parcelles cultivés avec un objectif de faibles rendements, vendangés manuellement, à maturité mais sans excès, permettent d'obtenir des vins à l'équilibre remarquable, riches et puissants, tout en conservant beaucoup d'élégance.

**Dégustation :** Robe très soutenue. Nez sur les fruits mûrs (cassis, mures) et les épices. L'attaque est souple et bien pleine en bouche. Le fruit reste présent avec une bonne fraîcheur. D'une belle longueur, la bouche persiste sur les fruits noirs et la réglisse.

**Apogée :** 2010 - 2017 (ouvrir une heure avant et conserver à température pendant le repas)

**Service :** 16 à 18°C

**Accompagnement idéal :** Civet et viandes rouges, rôle de lièvre aux épices, également excellent avec un cassoulet...

**Prix :** En 2012, 19 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2007, 2008, 2009.

