

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Une belle découverte en Languedoc hors appellation et c'est du Carignan.

Foncadaure est le nom donné par 4 associés à un vin (2 vins en réalité) produit à partir de petites parcelles de très vieux carignans du côté de Cap Leucate dans l'Aude. Deux parcelles sont concernées, dont une à 50 mètres de la Méditerranée et l'autre à 150 mètres. Elles constituent, ensemble, 1.3 hectares et les vignes seraient centenaires. Le sol ici est une dalle calcaire. Si l'aire se situe dans l'appellation Fitou, le vin est vendu sous la désignation Vin de France car les règles débilés des appellations du coin n'autorisent pas des mono-cépages, fussent-ils des 100% carignans.



vue depuis le vignoble

La

J'ai dégusté un de ces vins pour la première fois lors d'un déjeuner à Paris il y a une paire d'années en compagnie de deux des associés dans ce petit projet : Olivier Dauga (Le Faiseur de Vin) et Jean-François Fontaneau (qui est aussi Président de la SUA, le club de rugby d'Agen). D'ailleurs les deux autres associés sont également des anciens joueurs de ce noble sport. En partage de rôles, deux ont fourni les fonds, un le concept, et la quatrième le réseau de vente. Il s'agit essentiellement d'un projet « coup de coeur » pour sauver ces vieux carignans qui seraient autrement voués à l'arrachage, car le terrain dans ce coin ne vaut pas plus de 15,000 euros l'hectare. On ne peut pas espérer faire fortune avec un peu plus d'un hectare, à moins de se trouver en Bourgogne ou être dingue ! Le vin est vendu au prix public de 25 euros, ce qui est honnête sans être donné. Il faut quand-même rentabiliser le travail nécessaire pour rendre ce projet viable. La vente se fait aux restaurants et à l'export et leur client aux USA voulait même tout acheter.

les5duvin.wordpress.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



parcelles

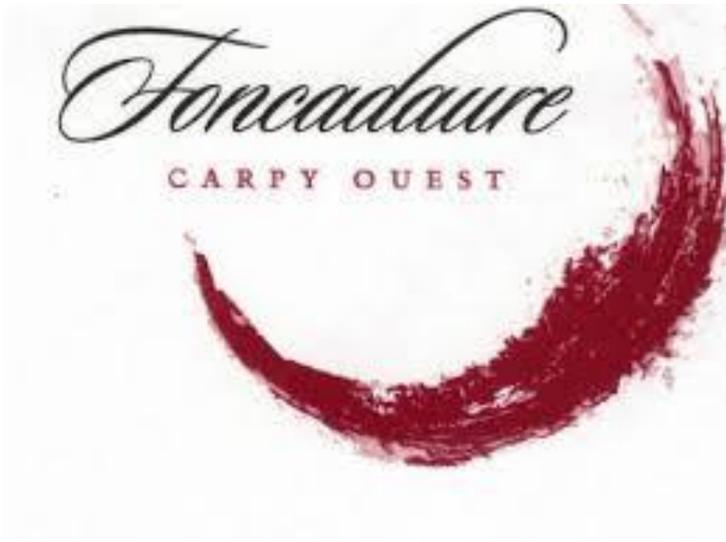
Une des

Dès cette première rencontre, j'ai tellement aimé ce vin que j'en ai acheté 12 bouteilles immédiatement et je viens de boire la dernière, qui était tout aussi délicieuse que fut la première. J'en ai recommandé et j'ai demandé quelques informations sur le projet à Olivier Dauga, qui est un ami (pourquoi pas écrire sur les vins des amis s'ils sont bons?).

les5duvin.wordpress.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le vin est vinifié à la cave coopérative de Leucate dans les œufs en béton. Je ne suis pas assez technicien pour savoir si un œuf est meilleur qu'un autre forme de récipient pour vinifier ce type de vin, mais c'est un fait, et, après tout, cela a la forme d'un ballon de rugby alors il y a cohérence avec l'esprit des associés ! Leur but était de faire un vin facile à boire et à partager. Un léger pigeage évite des excès d'extraction. Une cuvée, appelé Carpy Ouest (le nom de la parcelle) ne voit pas de bois pour son élevage. Il est mis en bouteille tôt, dès le mois de janvier suivant la récolte afin de conserver toute la jeunesse du fruit, tandis que l'autre, La Fontaine, passe 12 mois dans des fûts de 500 litres usagés pour l'affiner.

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Ce que j'ai aimé de suite dans le vin de 2016 que j'ai acheté et bu était la qualité de son fruit. Parfaitement mur mais sans aucune impression de lourdeur, à la texture suave et à la matière pleine et parfaitement équilibrée par une fraîcheur suffusante. Je n'aime pas l'expression anglaise « fruit bomb' », mais c'est bien la qualité de son fruit qui rendait ce vin si séduisant. On n'a pas besoin de réfléchir pendant 15 minutes pour décortiquer sa complexité: le plaisir est immédiat et incontestable.

Dégustation du dernier millésime de Foncadaure (j'avais acheté le 2016, mais mon achat récent vient de la récolte 2017).

Ceci me donne aussi l'occasion de comparer la version sans bois dans sa vinification/élevage avec l'autre. Bouchons Diam longs pour les deux vins. Bon système mais impossible à remettre ces bouchons dans le col après une dégustation. Heureusement que j'ai mon stock de bouchons en verre !

Foncadaure, Carpy Ouest 2017, Vin de France (100% Carignan Noir, 1200 bouteilles produites, vinification en oeufs béton, ni collé, ni filtré, un peu de sulfite à la mise uniquement). Alc 13,5%

(Je ne parle presque jamais de la robe des vins dans mes commentaires car cela est aussi subjectif qu'insignifiant, sauf pour juger de l'âge ou d'une évolution prématurée du vin).

Nez de fruit bien murs, de type baies noires : une touche herbacée est là aussi, de type garrigue, et juste un fond plus sombre et animal qui traîne derrière. Au début j'ai pensé à la présence de bretts, mais l'insertion d'une pièce de cuivre dans le verre m'a convaincu qu'il s'agit d'un cas de réduction assez courant avec ce cépage. Le vin semble plus vif et moins fruité/gourmand que le 2016. Sa texture est aussi moins suave. Il est vivant et vibrant, juteux à souhait, avec des tannins légers, assez fondus, et une finale très alerte et assez longue. Un bon vin de caractère, moins séduisant peut-être que le 2016 mais plus facile à placer à table.

Foncadaure La Fontaine 2017, Vin de France (100% Carignan Noir, 2500 bouteilles produites, vinification en fûts de 500 litres). Alcool 13,5%

Le nez est plus sombre, plus complexe et moins fruité que l'autre vin, avec un léger accent de cuir et de sous-bois, plus des notes de goudron : le bois l'a modifié sans le dominer. Il lui a aussi donné une texture plus suave et patinée sans affecter la très belle fraîcheur qui me semble être un des atouts majeurs des vieux carignans. C'est plus longue aussi, avec une finale qui, sans être ferme, est plus complexe que le vin précédent.

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Conclusion

Deux très jolis vins, digestes et bien équilibrés, qui démontrent qu'on n'a pas besoin de 15% d'alcool pour avoir un beau fruité mur dans le sud. Je crois que c'est un peu différent pour le grenache dans cette région, donc l'assemblage avec une bonne part de carignan me semble tout indiqué, à moins de grimper en altitude. Et qu'on laisse faire des purs carignans sans recours à la macération carbonique qui fait qu'ils se ressemblent tous !

Le semaine prochaine : une large dégustation des Côtes de Gascogne, blancs et rouges: je laisserai le rosé à d'autres, même s'il y a des bons.....

PS. Samedi, dans les matchs de préparation à la Coupe du Monde, Angleterre 57 – Irlande 15, et Ecosse 17- France 14. Et ils disent que tout va bien dans le rugby français et qu'il n'y a que des détails à améliorer.