



Faugères Hecht et Bannier 2005

Le Languedoc est une terre de conquête
pour les vigneronniers qui ont de l'ambition.
On y découvre en effet des vins puissants,
aromatiques, concentrés et équilibrés
à des tarifs souvent abordables.

Ce Faugères, signé par deux jeunes éleveurs
talentueux est un pur bonheur !

par Philippe de Cantenac

Lous vous avons déjà présenté **François BANNIER** et **Grégory HECHT**, deux jeunes négociants éleveurs de la région de Bouzigues, qui produisent depuis plusieurs années des vins bien représentatifs de ce qui peut se faire (de très bon) en Languedoc. Voici leur Faugères 2005, c'est une petite perle. L'élevage se fait 10 % en cuve, 30 % en demi-muids neufs et d'un vin, 30 % en barriques de 300 litres de deux vins, 30 % en barriques de 225 litres neufs et d'un vin. Les raisins de ce Faugères proviennent des communes d'Autignac, Lenthéric et Faugères. L'encépagement est essentiellement compo-

sé de syrah, largement majoritaire, avec du mourvèdre et du carignan.

Comme à Saint-Chinian tout proche, le millésime 2005 est marqué par une faible pluviométrie jusqu'à la fin de l'été, opportunément compensée par la relative fraîcheur des nuits d'août. Cela a permis d'éviter le stress hydrique parfois rencontré en 2003 et aida à atteindre de meilleurs équilibres en général. Après de violents épisodes orageux début septembre, le temps fut à nouveau favorable, prolongeant le mûrissement jusqu'à obtenir une maturité phénolique des baies quasi optimale, tout particulièrement sur le tardif mourvèdre.

Ce Faugères 2005 semble posséder un exceptionnel potentiel de garde. À la fois ciselé et vif, le vin est déjà profondément marqué par le caractère très minéral des syrahs sur schistes. Il s'affirme par sa tension et son énergie. Avec un nez de fruits noirs et d'épices douces, une bouche mûre sans excès, des tanins présents mais veloutés, c'est un vin dont la vibration donne beaucoup d'espoirs quant à son développement en bouteille. À découvrir. ■

*Notre sélection : Faugères 2005
Hecht et Bannier. Prix : 25 euros
H et B, 3 rue Seguin 34140 Bouzigues.
Tel : 04 67 74 66 38.*

*Accords mets-vins : Beau vin racé et fruité,
profond, ce Faugères accompagnera avec
grâce toutes les viandes, des plats épicés, et
des desserts à base de chocolat.
Garde : Bâti pour une belle garde, ce vin est
aujourd'hui d'une grande fraîcheur. Il se
conservera au moins six ans en cave.*

N'oubliez pas de boire avec modération

Cours d'œnologie

L'Echanson organise des cours de dégustation. Ces cours destinés aux personnes voulant s'initier à la dégustation et à l'œnologie sont placés sous la direction du sommelier Dominique MEINDER, diplômé de l'école de Suze-La-Rousse et ancien sommelier du restaurant de L'Abbaye de Talloires. Les cours se dérouleront à « L'Echanson » (Crolles - rue de Belledonne - face au casino), le mardi à 19h30.

Prochaines sessions :
30 septembre Thème : "Le vin et méthodes de dégustations"
Sujets abordés : Le raisin, la vinification, l'élevage, la garde, la dégustation, accessoires et verres... Chaque dégustation sera accompagnée de mise en bouche (pain, fromages, charcuteries...).

Le nombre de participants est limité à 12 personnes au maximum pour favoriser l'interactivité de ces cours. Le prix du cursus de formation par personnes est de 282 euros pour 6 sessions payable à l'inscription. Pour toute absence d'un participant, le cours ne sera pas rattrapé mais néanmoins le support lui sera remis avec quelques explications si nécessaires.

L'Echanson, 1, rue Lakanal
38000 Grenoble tel : 04 76 85 05 17 et rue de Belledonne centre commercial, 38920 Crolles, tel : 04 76 45 04 93.
email : grenoble@lechanson.fr

En bref

Le vin au verre, c'est facile avec Sowine.

Eurocave a inventé Sowine, le premier bar à vin pour la maison ou le restaurant. Cet appareil peu encombrant permet de mettre en température les bouteilles, mais également de conserver celles entamées pendant plusieurs jours. Sowine permet de conserver deux bouteilles. Grâce à un dispositif indépendant, on peut, par exemple, conserver un vin rouge à 18° et un vin blanc à 8°. Pour la conservation des bouteilles entamées, il s'agit d'une mise sous vide automatisée permettant de conserver le breuvage sans risque d'oxydation jusqu'à dix jours après son ouverture. Un procédé qui devrait permettre aux restaurateurs d'offrir un choix de vins au verre plus important surtout en terme de qualité.

