



Mas Fabrégous - Croquignol



Domaine	Mas Fabrégous
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Coteaux du Salagou



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Croquignol
Millésime	2023
Cépages	60% Alicante et le reste de Grenache et Syrah
Élevage	6 mois en cuves en inox
Prix	12,00 €
	11,60 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Mas Fabrégous, c'est une quinzaine d'hectares sur les flancs du Larzac autour du village de Soubès. Le terroir est très caillouteux. Le vignoble est dans la famille depuis 1610, année de l'assassinat d'Henri IV. Comme d'autres individualités du Languedoc, Philippe Gros est du genre têtu. En effet, il défend une idée du vin qui ne cadre pas avec la ratatouille à raisins concoctée par certaines coopératives locales. C'est d'ailleurs sans regret aucun qu'il a quitté en 2004 celle de Lodève pour voler de ses propres vignes, des vignes avec des cépages historiques plantés par ses aïeux comme l'Alicante. Depuis, il a revu sa pratique culturale en pensant aux sols : « Pour avoir un raisin de terroir, il faut faire vivre le sol ». Pas de désherbant, mais du labour et encore du labour, mais aussi du compost et du souffre bio.

Caractéristiques du vin

Robe grenat profond très limpide. Le nez révèle des notes de cerise, cassis et mûre. La bouche est très croquante, vive, expressive et chaleureuse.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent. Pur vin de plaisir à boire entre amis lors de bons moments. Mais il peut se boire jusqu'en 2028.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Ce Croquignol 2023, juteux et plein de fruits noirs, accompagne parfaitement une grillade de saucisses ou de côtelettes d'agneau, qu'il relève par son énergie. Il fonctionne aussi très bien avec une pizza au chorizo ou aux légumes rôtis, grâce à sa vivacité croquante. Enfin, c'est un vin idéal pour un apéro dînatoire charcuteries & tapenades, où sa gourmandise fait merveille.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les cépages à chair rouge

Les cépages à chair rouge occupent une place singulière dans le monde viticole. Contrairement à la majorité des raisins noirs, dont le jus est naturellement clair, ces cépages possèdent une **chair et parfois une peau pigmentées**. Résultat : ils donnent un **moût déjà coloré**, sans nécessiter une macération prolongée. Cette particularité s'explique par la présence d'anthocyanes non seulement dans la pellicule mais aussi dans la pulpe, un phénomène relativement rare dans la *Vitis vinifera*.

Parmi les plus emblématiques, l'**Alicante Bouschet** règne en maître. Créé en France au XIX^e siècle par Henri Bouschet, ce croisement entre Grenache et Petit Bouschet est devenu un cépage historique d'Espagne et du Portugal. Il produit des vins intensément colorés, aux notes de fruits noirs mûrs, d'épices et parfois de cacao, avec une structure généreuse. Son rôle initial était d'apporter couleur et densité aux assemblages, mais certains producteurs l'expriment aujourd'hui en monocépage avec beaucoup de finesse.

Autre grand teinturier, le **Saperavi**, cépage géorgien millénaire. Très pigmenté, doté d'une acidité naturelle élevée et d'un potentiel de garde impressionnant, il donne des vins sombres, presque opaques, aux arômes de cerise noire, de prune et d'herbes fraîches. C'est un pilier de la viticulture du Caucase, où il reflète parfaitement la tradition des vins élevés en queue.

On peut également citer le **Dunkelfelder** en Allemagne, le **Rubired** en Californie ou encore le **Grand Noir de la Calmette**, autre création de la lignée Bouschet. La plupart de ces cépages ont longtemps servi à renforcer la couleur des cuvées, notamment dans les périodes où l'intensité chromatique était perçue comme un gage de qualité.

Aujourd'hui, les cépages à chair rouge connaissent un regain d'intérêt : leur typicité, leur intensité naturelle et leur identité forte séduisent les vignerons comme les amateurs. Ils rappellent surtout que la diversité du raisin est immense, et que la couleur du vin n'est jamais un simple détail, mais le fruit d'une histoire botanique fascinante.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be