



Mas Fabrégous - Sentier Botanique



Domaine	Mas Fabrégous
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Terrasse du Larzac



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Sentier Botanique
Millésime	2019
Cépages	Syrah, Grenache et Carignan
Elevage	50% en cuve inox et 50% en barrique
Prix	20,80 € 20,00 € pour les recommandés

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 tête. 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. 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. En 2010, fruit de ses efforts, il obtient la certification du passage agriculture BIO.

Caractéristiques du vin

Nez expressif sur des arômes de poivre gris, de garrigue et de cachou. De la délicatesse en bouche avec une finale fraîche grâce à l'altitude. Finale sur le clou de girofle. 25 Hecto/Ha, 5000 bouteilles... Une tuerie

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 1 heure d'ouverture. Mais ça, nous sommes certains qu'en 2035 ça sera encore génial!

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Avec sa structure élégante, ses arômes de garrigue, de poivre et sa fraîcheur en finale, **Sentier Botanique** est un compagnon idéal pour des plats de caractère. Il sublimerait un **gibier en sauce**, comme un civet de sanglier ou un lièvre à la royale. Il accompagne aussi parfaitement une **côte de bœuf maturée** ou un **agneau confit aux herbes**. Son équilibre entre puissance et finesse en fait un vin de gastronomie à savourer en bonne compagnie.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Conséquence de la diminution de la consommation de vin en France

La diminution progressive de la consommation de vin en France bouleverse l'équilibre économique de l'ensemble du vignoble national. En 60 ans, la consommation annuelle par habitant est passée de 120 litres à environ **40 litres** en 2023. Cette baisse structurelle, alimentée par des évolutions culturelles, sanitaires et générationnelles, touche toutes les régions, du Languedoc à la Loire, en passant par La Bourgogne, La Champagne, Le Beaujolais ou La Vallée du Rhône.

Conséquence directe : une **surproduction chronique** dans de nombreuses appellations. Dans le Languedoc, première région viticole de France en surface, plusieurs caves coopératives signalent des volumes invendus en hausse de **15 à 25 %**. En Val de Loire, certaines AOP peinent à écouler leurs rosés, pourtant très demandés il y a quelques années. En Beaujolais, la baisse des ventes a entraîné un recul des prix du urac, passant parfois sous **90 €/hl**, seuil critique pour la rentabilité des petites exploitations.

Cette pression sur les volumes fragilise l'ensemble de la filière. Le négoce, maillon clé de la distribution, voit ses marges se réduire. Les tonneliers enregistrent une baisse de commandes de **10 à 15 %** en 2023. Les imprimeurs, verriers, transporteurs spécialisés, prestataires de mise en bouteille et acteurs de l'œnotourisme subissent également un ralentissement de l'activité. Près de **5 000 à 7 000 emplois directs et indirects** sont aujourd'hui menacés.

Face à cette réalité, la filière viticole française cherche à s'adapter. Les surfaces en conversion bio progressent (+8 % en 2022), la production de vins sans alcool ou faiblement alcoolisés se développe, et de nombreux vigneron diversifient leurs revenus (gîtes, agroforesterie, circuits courts). L'export reste une planche de salut mais les marchés sont désormais ultra-concurrentiels, face à des pays à faibles coûts de production.

À l'échelle nationale, la viticulture est à un tournant. La baisse de la consommation n'est plus conjoncturelle, elle est culturelle. Pour survivre et se réinventer, le vignoble français devra s'appuyer sur la qualité, la transition écologique et une meilleure compréhension des attentes des nouvelles générations de consommateurs.

Ce que j'ai pensé de ce vin



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