MAS DEL PIERE - Fabien JOUVES, Cahors LES ACACIAS 2021

75 cl Rouge Sud-Ouest AOC Cahors



La note by Christian Walter 93/100

Fabien JOUVES propose une gamme de vins épurés, qui respectent l'identité des terroirs jusqu'à revendiquer l'origine géologique sur l'étiquette de ses bouteilles bourguignonnes. Inspiré par diverses techniques, il élève parfois les mêmes vins en foudre, barrique, jarre, œuf, sans jamais perdre de vue l'expression unique du malbec. Offrant une approche actuelle, les cuvées possèdent le double atout de la précision et de la fraîcheur. La vinification du raisin au chai se fait naturellement, sans intrants œnologiques, et l'accompagnement du vin jusqu'à sa maturité, en cuves bétons, futs et foudres suivant sa personnalité.

Installé en bio sur les coteaux de Trespoux, secteur le plus élevé de l'appellation, Fabien Jouves propose une gamme de vins épurés, qui respectent l'identité des terroirs jusqu'à revendiquer l'origine géologique sur l'étiquette de ses bouteilles bourguignonnes. Les cuvées possèdent le double atout de la précision et de la fraîcheur. La vendange 2019 a été accueillie dans un nouveau chai de vinification gravitaire ; cet atout indéniable s'associe à un retour à la polyculture avec la plantation de truffiers, lavandes, ruches, vergers anciens, et l'élevage de cochons noirs plein air en AB ; plantation de plusieurs parcelles de vieux cépages "conservatoires" : cahours, negral, baral, valdiguié pissaïre, magdeleine noire, mérille, grand noir de la calmette, gibert, noual, malpé, jurançon.... Fabien Jouves possède un matériel végétal, un outil de vinification et un talent qui lui valent cette année une nouvelle étoile, malgré un millésime 2021 difficile, avec lequel le vigneron a su composer pour produire des vins expressifs, sans verdeur, juste légers et, bien que sans soufre, toujours aussi précis. (domaine bâti sur des terroirs fabuleux, incontournable par la régularité et la qualité de la production)

Le domaine MAS DEL PERIE - Fabien JOUVES est noté 3*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la RVF (domaine bâti sur des terroirs fabuleux, incontournable par la régularité et la qualité de la production). Il est certifié AB en agriculture biologique et Demeter en biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mas Del Périé (Cahors, Sud-Ouest)

Fabien JOUVES est issu d'une vieille famille paysanne du Causse. Il devient vigneron en 2006 en créant le

Mas Del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors. Le Malbec y est le cépage roi. De par la situation du domaine à la jonction des terroirs des coteaux du Quercy et ceux de Cahors, la sélection parcellaire fut une évidence pour exprimer les différentes facettes du Malbec. Cette expression du terroir est renforcée par une agriculture bio-dynamique respectueuse de la vie, de la plante, de l'Homme et de son environnement. La vinification du raisin au chai se fait naturellement, sans intrants œnologiques, et l'accompagnement du vin jusqu'à sa maturité, en cuves bétons, futs et foudres suivant sa personnalité.

Fabien JOUVES pratique la Biodynamie au Mas Del Périé depuis 2011 (Demeter, Biodyvin). Elle lui a permis de produire des vins plus singulier, reflets de leurs terroirs d'origine et des émotions du vigneron au cours d'une année. Notre sélection se concentre sur les vins de terroir (parcellaires) et non sur les vins de soif.

Le vin

Un jus sanguin, issu d'une terre pleine de sidérolithes que l'on sent bien. Policé et presque même salin, le fruit est précis, net, franc et bien défini, savoureux et juteux. Tout est en place mais l'ensemble est encore un peu trop sage, un peu trop jeune. (RVF, millésime 2019, noté 91/100)

Les calcaires du sidérolithiques, faire-valoir des malbecs de Cahors, typent les rouges de notes de graphite. Bien dans son costume de malbec moderne, Les Acacias sent la violette et le réglisse, et offre une bouche généreuse aux tanins granuleux. (RVF, millésime 2019, noté 91/100)

La presse spécialisée en parle

Chef de file des viticulteurs "nature" et "rebelles" de son appellation, Fabien Jouve n'a pas été épargné par la nature dans ces derniers millésimes, et nous comprenons parfaitement qu'en raison de toutes petites récoltes il présente à la vente des vins plus jeunes et plus souples. Le domaine innove et expérimente en permanence. Les vins possèdent un naturel salutaire et des expressions de terroir immédiates, dans une gamme aussi variée que passionnante. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Installé en bio sur les coteaux de Trespoux, secteur le plus élevé de l'appellation, Fabien Jouves propose une gamme de vins épurés, qui respectent l'identité des terroirs jusqu'à revendiquer l'origine géologique sur l'étiquette de ses bouteilles bourguignonnes. Les cuvées possèdent le double atout de la précision et de la fraîcheur. La vendange 2019 a été accueillie dans un nouveau chai de vinification gravitaire ; cet atout indéniable s'associe à un retour à la polyculture avec la plantation de truffiers, lavandes, ruches, vergers anciens, et l'élevage de cochons noirs plein air en AB ; plantation de plusieurs parcelles de vieux cépages "conservatoires" : cahours, negral, baral, valdiguié pissaïre, magdeleine noire, mérille, grand noir de la calmette, gibert, noual, malpé, jurançon…. Fabien Jouves possède un matériel végétal, un outil de vinification et un talent qui lui valent cette année une nouvelle étoile, malgré un millésime 2021 difficile, avec lequel le vigneron a su composer pour produire des vins expressifs, sans verdeur, juste légers et, bien que sans soufre, toujours aussi précis.

Les vins : les 2021 de la gamme ont le profil sapide et énergique du millésime. Après 2019 et 2020, la matière manque une peu de rebond, mais le fruit frais reste croquant dans Les Escures. Amphore expose la complexité de son élevage en terre cuite, une pointe d'amertume dans le détail du tanin plus poli et sapide mais sans grande profondeur. La Roque, malbec sur marne brune du Miocène, sans soufre, propose un fruit délié sur une touche florale, des notes de violette et cranberry dans un palais svelte et frais. Tout aussi rafraîchissant, Autochtones est un assemblage de vieux raisins du Sud-Ouest (valdinguié, jurançon noir, gibert et noual) : une gourmandise ultra-fit au bouquet de fruit frais, de groseille et à la bouche énergisante et tendue, signature de Fabien Jouves dans ce petit millésime. On l'ouvrira en attendant 2020. Les Acacias est une cuvée issue des sidérolithiques qui possède un fond sérieux, vigoureux et racé, puisé au cœur des calcaires sur un bouquet percutant de fruits rouges mûrs, d'épices douces, de garrigue. Une partie de l'élevage de la cuvée B763 s'est faite en béton. Le nez, à la

limite de l’oxydatif, avant que le vin ne se rétablisse sur une bouche plus précise, qui conjugue les fruits et les fleurs. Sur le front des blancs : Les Pièces Longues est un chenin minéral qui s'allonge en bouche ; et Orange Voilée, issu également de chenin, sous voile, offre un triptyque idéal : fruit radieux, fraîcheur intense et oxydatif respectueux. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% malbec
- **Terroir :** Calcaire ferrugineux sidérolithique, sommet de côteaux 350 m d’altitude
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 40 ans
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours, fermentation en cuves béton
- **Elevage :** Élevage en foudres durant 18 mois
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2030
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse