

## Jean-Michel ALQUIER, Faugères "LA MAISON JAUNE" 2011

75cl Rouge Languedoc AOC Faugères



### La note by Christian Walter

**93/100**

Jean-Michel ALQUIER exploite un domaine phare de l'appellation Faugères. Son expérience et son talent de vinificateur, font ce qui se fait de mieux. Toutes ses cuvées sont à découvrir, beaucoup de gourmandises tout en restant élégantes. A chaque dégustation les vins de Jean Michel ALQUIER affichent leurs personnalités ! **Je viens de déguster Maison Jaune 2011**, au nez des arômes de cerises noires et épices, en bouche également des fruits noirs légèrement compotés, vin chaud, épices et poivre blanc, texture gourmande et croquante, belle amplitude et tension, persistance aromatique. L'ensemble reste présent un beau moment ! **93-94/100** (Christian Walter septembre 2017)

### ALQUIER (Faugères)

Le vignoble planté à 340 mètres d'altitude au-dessus de la mer Méditerranée, est abrité au Nord par 5 ha de bois de chênes verts, mais il est venté par la tramontane à l'Ouest. Des coteaux exposés Sud-Est, on peut apercevoir au soleil levant la montagne de Sète, au sud le Mont Saint Loup du Cap d'Agde et enfin à l'Ouest le Mont Canigou souvent enneigé.

Domaine Jean Michel Alquier : une authenticité qui se joue des modes. Depuis trois générations, la famille Alquier excelle à donner vie à des cuvées d'exception, qui expriment la quintessence du terroir de Faugères. Les 12 hectares en coteaux, aujourd'hui exploités par Jean-Michel Alquier et son épouse, bénéficient de sols schisteux sur lesquels s'épanouissent des syrahs, plantées dans les années 60 par le père. Complétées de grenache et de mourvèdre, elles déploient, au fil des millésimes, un éventail fait d'harmonie et d'authenticité. L'expérience et le talent de vinificateur de Jean-Michel Alquier donnent naturellement naissance à des cuvées exceptionnelles. Le résultat ? Des vins qui concilient finesse et suavité, loin de la facilité et des effets de mode. Un talent et un savoir-faire discret, qui font de ce domaine l'une des adresses incontournables de Faugères.

### Le vin

Maison Jaune 2011 développe au nez des arômes de cerises noires et épices, en bouche également des fruits noirs légèrement compotés, vin chaud, épices et poivre blanc, texture gourmande et croquante,

belle amplitude et tension, persistance aromatique. L'ensemble reste présent un long moment !  
92-93/100 (Christian Walter septembre 2017)

Le grenache noir, le syrah et le mourvèdre créent un assemblage complexe, intéressant et agréable à partir de 4 à 5 ans.

## La presse spécialisée en parle

Ce domaine majeur est l'une des adresses incontournables de Faugères. Vignerons discrets et avisés, Jean-Michel Alquier et son épouse s'attachent depuis vingt ans à valoriser un vignoble dominé par de vieilles syrahs issues de sélections massales – parmi les premières plantées en Languedoc dans les années 1960 par le père, Gilbert – complétées de mourvèdre et de grenache. Ce dernier est dominant dans la cuvée La Maison Jaune, qui se déploie en finesse et en suavité. La syrah reprend le dessus dans Les Bastides d'Alquier, grand vin à la plénitude harmonieuse, capable d'évoluer avec bonheur sur plus de quinze ans. Un hectare de marsanne et de roussanne donne naissance à un blanc élevé en cuve, qui allie complexité et gourmandise. Le travail singulier accompli ici à l'écart des modes a permis au domaine d'accéder au cercle restreint des domaines phares de la région. (RVF)

Le Faugères Les Premières 2012 est un rouge serré, franc et dru, qui annonce très bien le style de la maison. Incarné justement par La Maison Jaune, qui déploie en 2011 un beau caractère de roaille chauffé, avec beaucoup de moelleux et une vigueur sanguine enthousiasmante. Les Bastides d'Alquier accentue la fermeté du propos, avec sa matière fumée, intense, en muscles et en tendons malgré la richesse solaire du fruit. On retrouve ce profil profond, tendu et ferme dans le 2007, à la puissante saveur de cuir, de menthol et surtout de bâton de réglisse. (RVF)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 91/100
- **note RVF** : 16/20
- **Cépage** : 70% grenache noir, 15% syrah, 15% mourvèdre
- **Terroir** : Schistes gris, orientation Sud-Est
- **Vignoble** : Vignes 60 ans
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2011
- **Période de consommation** : à boire entre 2011 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C