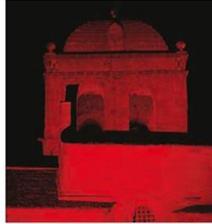


LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC

Livingage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶

CHATEAU FAITEAU Gaston 2017

Un faîteau, c'est un ornement placé au sommet d'une demeure, marquant la fin de sa construction. Il y a bien un tel signal, en poterie vernissée, sur le toit de la maison familiale. Il n'empêche, à la sortie de la coopérative en 1999, il fallait un certain culot pour donner à la propriété familiale le nom de Château Faîteau. Loin de s'en tenir à la situation acquise par les trois générations précédentes, Jean-Michel Arnaud s'est cependant très méthodiquement appliqué, épaulé d'abord par son père, puis par son épouse à partir de 2014, à la refonder.



Ainsi, le vignoble, assez largement situé sur les terrasses du bas du village, s'est progressivement déplacé, à petites touches, sur les soubergues et les premières côtes du Petit Causse, jugées plus aptes à offrir des vins à l'équilibre plus frais. Parallèlement, la culture biologique a été généralisée sur les 16 hectares de la propriété.

Entretien mécanique des sols, vendanges manuelles, égrappage, pigeages : le protocole de Jean-Michel Arnaud est bien calé. Pour la cuvée Gaston, du nom de son fils, la fermentation malolactique s'opère en barriques, « pour un meilleur fondu », avant un élevage de douze mois, pour moitié en barriques neuves. Ce qui augure de la puissance de l'assemblage Syrah-Grenache-Carignan, traditionnel dans l'appellation, mais dans des proportions qui peuvent varier d'un millésime à l'autre. « Tout dépend de la façon dont je goûte les raisins au moment de la récolte » confie le vigneron.

Quoiqu'il en soit, si Jean-Michel Arnaud s'autorise certaines fantaisies (moitié de Cinsaut dans un minervois rouge, un Vin de France sans soufre à large part de Mourvèdre), la cuvée Gaston, à forte dominante de Syrah, fait figure de classique maîtrisé dans la gamme de Faîteau : ampleur en bouche autour de tanins veloutés, bel équilibre, saveurs de fruits mûrs, de cacao et de moka.

Cépages : Syrah (70%), Carignan (15%), Grenache (15%)

Elevage : sous-bois (12 mois)

Label : Agriculture Biologique

Prix public : 17,50 €