

MAS GABINÈLE

2004 AOC *Faugères Mas Gabinèle rouge 2001****
Thierry Rodriguez entre dans la famille des grands
par le nez puissant en même temps que subtil,
poicées, mêlées de fruits noirs, le grand jury a été
GUIDE HACHETTE DES VINS 2003 AOC
"Gabinèle", c'est un petit cabanon situé au coeur des
ici en 1997. Ce millésime, encore fermé,
des notes de torréfaction et de fruits macérés à
VINS 2007 *Mas Gabinèle Rarissime 2003* Robe
ar des notes de petits fruits rouges (griotte), de
cao. Attaque souple. Bouche très onctueuse sur
onfits. Finale d'une belle longueur. Un vin d'une
er dès maintenant (...). **DECANTER** octobre
5 An open, complex, powerful nose. Pleasing
Very well balanced with smooth tannins.
EXCELLES Médaille d'Or pour Mas Gabinèle
Argent pour Mas Gabinèle Faugères 2005.
LENGE 2008 *Silver Medal 2008 Rarissime Mas*
th hints of savoury barnyard flavours, crunchy
ich but balanced with silky tannins.

“ En langue d'Oc, une *gabinelà* est un cabanon de vigne. A l'ombre de son cabanon, Thierry Rodriguez a trouvé l'inspiration(...)”

le guide Hachette des vins 2009



MAS GABINÈLE

LE MAS GABINÈLE est un domaine viticole de 12 hectares situé sur la commune de Laurens au cœur de l'appellation Faugères. Le sol est constitué de schistes gréseux. Il s'agit de sols très pauvres, donnant de **faibles rendements** : la production oscille suivant les années entre 20 et 25 hectolitres par hectare en moyenne.

La conduite du vignoble respecte au maximum les équilibres naturels suivant les principes de la **lutte raisonnée**.

Les vendanges sont **manuelles** avec tri à la parcelle de raisins très mûrs. Les macérations sont **longues**, entre 20 et 30 jours suivant les cuvées. Les vinifications sont conduites en **douceur** pour éviter des extractions trop fortes, l'objectif étant de produire des vins "aimables" : agréables, fruités avec des tannins souples et ronds et cependant de bonne garde.

Notre philosophie consiste à produire **peu** mais **bon**.

La qualité est ici une obsession, ce qui nous oblige à améliorer sans cesse notre travail, du vignoble à la cave.

La gamme se compose de deux vins de pays (un blanc, un rouge) et de deux AOC Faugères rouge, dont une cuvée d'exception. Produits en volumes limités avec une grande exigence qualitative, ces vins relativement chers (prix public de 10 à 27 € TTC) s'adressent à un public de connaisseurs.

Grenache gris



Vin de Pays de l'Hérault
GRENACHE GRIS
blanc 2007

cépages Grenache gris 100% : les vignes sont âgées de 50 ans et plus.

rendement 25 hl/ha, production de 4000 cols.

vinification Pressurage direct et contrôle des températures. Vinification en barriques neuves pour un tiers du volume, élevage sur lies pendant 7 mois avec bâtonnage régulier.

dégustation Robe blanche cristalline aux arômes minéraux, citronnés, marqués par une mandarine délicate, une touche de vanille et une pointe de brioche toastée. La bouche est suave et dynamique à la fois.

service A savourer à 10 - 12° C avec des rougets grillés au coulis de tomate, une aile de raie aux câpres ou un pélardon des Cévennes.

Carignan



Vin de Pays de l'Hérault
CARIGNAN
rouge 2007

cépages Carignan 100% : les vignes sont âgées de 50 ans et plus.

rendement 30 hl/ha, production de 5600 cols.

vinification L'idée était de créer une cuvée pure sur ce cépage, avec un élevage court pour préserver le fruit. Nous avons donc choisi d'associer lors de l'assemblage une macération carbonique (70%) et vinification traditionnelle (30%).

dégustation La robe est rubis, lumineuse. Le nez évolue sur les fruits rouges (framboise) et noirs (cassis, mûre). Les tanins ont beaucoup d'élégance et la bouche reste tendue par une très belle acidité. Finale sur le clou de girofle.

service A boire à 15 - 18° C sur un filet mignon aux pommes reinettes, un steak tartare ou des cochonnailles.

Faugères



AOC Faugères
MAS GABINÈLE
rouge 2006

cépages Syrah 40 %, Grenache 30 %, Carignan 20%, Mourvèdre 10%.

rendement entre 20 et 25 hl/ha, production de 25000 cols.

vinification Longues macérations et élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

dégustation Belle robe rouge rubis intense. Arômes de fruits à noyaux très mûrs (cerise et prune d'ente), aux accents de la Méditerranée (ciste, laurier) et une présence fumée très délicate (Havane). La bouche est fraîche, pleine et équilibrée sur une finale soyeuse.

service A déguster à 16 -18° C avec une belle pièce du boucher, un Péral ou un Saint Marcellin.

Rarissime



AOC Faugères
RARISSIME
rouge 2004

cépages Syrah 60 %, Grenache 20%, Mourvèdre 20%.

rendement de 10 à 15 hl/ha suivant les cépages et les parcelles. Production variable selon les années (3000 à 5000 cols).

vinification Longues macérations et extraction par succession et alternance des techniques habituelles : remontages, délestages, pigeages. Logement précoce en barriques neuves et élevage de 16 à 18 mois.

dégustation Robe rouge sombre aux reflets noirs. Arômes de fruits compotés (cassis, olive), de cachou, de cèdre, de moka, d'épices. La bouche est pleine sans être massive. Finale balsamique.

service A boire à 16 - 18° C avec un rôti de porc à l'orientale, un canard à l'orange, ou même en digestif façon vieil Armagnac.

MAS GABINÈLE

Depuis la création du domaine en 1998, mes vins sont régulièrement remarqués dans les concours internationaux et sont l'objet de nombreuses citations dans des publications de référence. Loin d'être une fin en soi, ces récompenses nous confortent dans notre politique qualitative et nous encouragent à persévérer sur la voie de l'excellence.

Thierry Rodriguez



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2009 *AOC Faugères Mas Gabinèle rouge 2006** En langue d'oc, une gabinela est un cabanon de vigne. A l'ombre de son cabanon, Thierry Rodriguez a trouvé l'inspiration dans le mariage des quatre cépages traditionnels de l'appellation. Sa cuvée 2006, légèrement poivrée, propose une attaque pleine d'une fraîcheur réglissée, qui ouvre sur une chair soutenue par des tanins nobles encore très présents (...). **LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007** *AOC Faugères Mas Gabinèle Rarissime rouge 2004**** Installé depuis 1997, coup de cœur de l'édition 2004, Thierry Rodriguez reçoit cette année trois étoiles pour cette cuvée Rarissime, c'est dire s'il maîtrise son sujet. Le jury a été enthousiasmé par sa teinte sombre, par ses arômes intenses de grillé et d'épices, par son attaque ample, ses tanins soyeux et vanillés, sa finale longue : une réussite exceptionnelle dans ce millésime délicat (...). **LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2006** *AOC Faugères Mas Gabinèle rouge 2003** Coup de cœur de l'édition 2004. Issu d'un encépagement traditionnel, ce vin a passé 14 mois en fût. Pour ce millésime, il fallait un élevage adapté (...). Quant à la Cuvée Rarissime rouge 2003, c'est un vin épicé à fort potentiel, qui n'atteindra sa pleine maturité que dans 4 à 5 ans. **LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2005** *AOC Faugères Mas Gabinèle rouge 2002* Rubis foncé, des notes de vanille et de chocolat à l'orange au nez, ce vin surprend. En bouche, une généreuse rondeur ne masque pas des tanins encore fermes (...).

LE GUIDE HACHETTE DES VINS *Coup de Cœur* Installé depuis 1997, Thierry Rodriguez Faugères avec son millésime 2001. Sédultif, fin et élégant sur des notes chocolatées, épices, il est unanime pour le coup de cœur (...). **LE GUIDE HACHETTE DES VINS** *Faugères Mas Gabinèle rouge 2000* Une "gabinela" de vignes. Thierry Rodriguez s'est installé dans le domaine s'annonce plein de promesses en libérant l'alcool (...). **GUIDE FLEURUS DES VINS** *2008* grenat. Nez très expressif et complexe, sur des notes de prune, d'épices, de clou de girofle et de cardamome. Une grande touche de café, d'épices et de fruits confits. Grande complexité aromatique, à déguster avec un peu de viande. **2008 Mas Gabinèle Rarissime Faugères 2003** with ripe dark fruits, oak and vanilla. **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES** *Rarissime Faugères 2005*, Médaille d'Or. **INTERNATIONAL WINE CHALLENGE** *Gabinèle AOC Faugères 2005* Juicy wine with notes of plums, black pepper spice. Complex and r...



le Prieuré Saint Sever

1, hameau de Veyran
34490 Causses-et-Veyran, France

contact Thierry Rodriguez
tél 04 67 89 71 72 fax 04 67 89 70 69

e-mail info@prieuresaintsever.com website www.prieuresaintsever.com/masgabinele

