



DOMAINE FAMILONGUE

Selon Martine Quinquarlet du Domaine Familongue, la vinification en barrique permet d'apporter des arômes boisés en équilibre avec le fruit, et des notes de noisette sur rosés.

pas adapté, à cause de sa peau trop sensible. » Pour limiter l'impact du boisé, les barriques employées sont produites avec des chauffes moyennes, avec un grain pas trop serré. « *Nous utilisons aussi le système Oxoline pour tourner les barriques en vinification et en élevage. Ainsi, pas besoin d'ouvrir pour bâtonner. Nous avons travaillé avec des barriques faites pour la vinification intégrale par la Tonnellerie Saint Martin, avec ouverture pour l'encuvage à l'avant. Cependant, les barriques Baron présentent l'avantage d'avoir une pale en inox à l'intérieur pour mieux casser le moût.* » Contrairement à certains vignerons qui réalisent la vinification en barrique ouverte, le Domaine de Familongue réalise cette étape en barrique fermée. « *L'avantage est qu'une fois la vinification terminée, il est possible de mettre la bonde et de continuer la macération en tournant la barrique. Le vin est ainsi protégé.* » En point négatif, Martine Quinquarlet note l'importance de bien suivre la température lors des vinifications en barrique, « *car nous n'avons pas de moyen de refroidir ou de chauffer. Une fois la fermentation réalisée, la macération peut être faite de façon assez longue, jusqu'à deux semaines de plus qu'en cuve, grâce au CO₂ présent qui permet de protéger le vin. Nous goûtons alors pour savoir quand extraire et presser les moûts, avant de remettre le jus dans la même barrique pour l'élevage.* » En 2014, seules deux barriques ont servi à la vinification de rouge au Domaine Familongue, en raison d'une qualité et quantité de vendange limitées. Pour 2015, la famille Quinquarlet espère vinifier quelques barriques en rouge, selon la qualité de vendange, ainsi que pour le rosé, en reconnaissant également que le temps nécessaire pour cette technique, qui oblige à bien s'organiser.

Olivier Lévêque



FRAYSSINET



NOS VALEURS SONT NOS FORCES

Thierry DUSAUTOIR, ambassadeur FRAYSSINET marque française n°1 de la fertilisation organique des sols et de la stimulation naturelle des plantes.

www.groupe-frayssinet.fr YouTube f

