

FAUGERES

« Nissau » 2021

Domaine Prés Lasses



Situation : Le Domaine Prés Lasses est le fruit d'une aventure familiale aussi récente que riche. C'est en 1999 que Denis Feigel, œnologue alsacien, acquit dix hectares au cœur de l'appellation Faugères pour y créer le domaine. Convaincu, à raison, du potentiel qu'avait alors le Languedoc-Roussillon, qu'il œuvre depuis à l'expansion et l'amélioration du Domaine. Depuis, le vignoble s'est ouvert, à l'aide de son fils Boris, à l'agriculture biologique.

Loin de se reposer sur ses lauriers et les règles de la viticulture biologique, il cherche à innover et à développer sa vision de la naturalité. Il teste la phytothérapie et s'intéresse à la vitiforestierie (l'ajout d'arbre dans le vignoble pour ombrager les parcelles). Son initiative la plus avancée reste celle de prendre soin du soi et de la vie microbologique qui y trouve refuge à l'aide d'un enherbement approprié. C'est une personnalité unique, qui refuse toute étiquette autre que celle de ces convictions et de ses propres expérimentations.

Encépagement : 80% Carignan et 20% Grenache

Terroir : Schistes de Faugères.

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2027

Observations : Le nez de ce « Nissau » est marqué par des notes de garrigues fumées, d'olives noires en tapenade, de fruits noirs. La bouche forme un squelette magnifique sur des tanins présents mais en rien agressifs. La finale est dominée par les fruits noirs écrasés, confiturés et de notes tant appréciées de garrigue languedocienne.

Quelques accords : Civet de marcassin, gigot d'agneau de 7h, daube provençale...

