



Notre coup de cœur **Saint-Chinian**

Violaine et Xavier Franssu

Domaine Mas de Cynanque

LEUR PREMIER MILLÉSIME ANNONCE LA COULEUR

Violaine, haute-savoyarde, et Xavier, fils d'agriculteur de la Somme, se sont rencontrés sur les bancs de "l'Agro". Des études complétées par un diplôme d'œnologue pour mieux sceller leur passion du vin. Directeur du château d'Or et de Gueule (Costières de Nîmes) durant trois ans, Xavier sait faire du vin, et du bon. Ils ne leur manquaient qu'un chez eux qui s'est

concrétisé en 2004 par 12 ha dans la verte vallée de Gabelas, avec une cave à construire. En attendant, dans l'appentis de leur mas, ils ont réussi en 2004 deux cuvées rouges concentrées et fines qui annoncent le potentiel du domaine. Le Plein Gres (7 €), velouté, porté par un fruit mûr, et une cuvée "sans nom" (10 €) syrah 60 %, en fût, au style limpide et droit. ■



Les réussites
exceptionnelles

MAS DE CYNANQUE

Acutum

Rouge. Notre découverte de l'an passé garde le cap avec cette cuvée de haute concentration. Elle conjugue la gourmandise du millésime et la structure harmonieuse d'un grand vin.

11 €



Mas de Cynanque

Tous deux anciens élèves de l'Agro-Montpellier, Xavier et Violaine ont d'abord fait leurs classes dans des domaines ou auprès d'œnologues avant de s'installer sur un domaine d'une douzaine d'hectares en AOC Saint-Chinian, avec une ancienne bergerie et entouré de garrigue. La cave n'a été construite qu'en 2005, mais les premières cuvées ont été élaborées dès 2004, à ciel ouvert, dont ce saint-chinian Acutum (11 €) à la robe d'encre, mêlant fruits mûrs, fumé et cuir frais au nez, à la bouche de velours, ample, charnue, avec une finale chaleureuse et poivrée. Ça promet...

Xavier et Violaine de Franssu, 34310 Cruzy,
04 67 25 01 34 et 06 26 16 31 01.



Sélection Guide Hachette 2007

MAS DE CYNANQUE Plein Grès 2004

4 ha 4 400 5 à 8 €

Récemment installé sur un superbe terroir de grès, Xavier de Franssu a créé sa cave. Il faut suivre ce domaine de près, car ce vin y est prometteur. D'une robe pourpre avenante, ce 2004 parfumé d'épices douces, de fruits rouges et de notes animales se montre harmonieux en bouche : beaucoup de personnalité se dégage de ce saint-chinian qui pourrait accompagner une cuisine du terroir. À carafier.



15/20 11 €

MAS DE CYNANQUE

Cuvée Acutum 2004

Cette cuvée d'un pourpre profond, au nez encore réservé sur les fruits noirs, le pruneau, le grillé et une nuance iodée, allie syrah, mourvèdre, grenache et carignan sur terrasses argilo-calcaires. Une attaque franche annonce une matière en bouche pleine et chaleureuse, au fruité généreux, au boisé encore présent, à la finale poivrée. Un vin puissant pour cuisine d'hiver.

Rustica, décembre 2006

“ Une cuvée
haut de gamme ”

Xavier et Violaine de Franssu



MAS DE CYNANQUE

Inutile de chercher la fleur de Cynanque : cette espèce est inconnue ! C'est le nom des crus (rouge et rosé) proposés par Xavier et Violaine de Franssu, installés à Cruzy (Hérault). L'un vient de la Somme, l'autre de Haute-Savoie, et ces jeunes œnologues veulent faire du mas de Cynanque, leur propriété achetée dans l'Appellation

d'origine contrôlée Saint-Chinian, un vignoble-jardin ! Sur seulement 12 ha, ils élaborent des vins équilibrés, entre cépages syrah, carignan et mourvèdre. “Le millésime 2006 est très concentré, rapporte Xavier, et cela va nous permettre d'élever une cuvée haut de gamme.” Outre Fleur de Cynanque, leur cuvée Plein grès rappelle les blocs rouges qui font la particularité de ce terroir. Accumulant la chaleur en journée, ils la restituent aux raisins la nuit, d'où un vin puissant aux notes de fruits mûrs. Les arbousiers apprécient cette acidité du sol et apporteront bientôt leur ombre salutaire, tout comme les pins parasols nouvellement plantés, qui évoquent la Toscane.

Mas de Cynanque, tél. : 04 67 25 01 34. Courriel : masdecynanque@orange.fr