

Châteauneuf-du-Pape **VIEILLES VIGNES**

Vendanges : 19 septembre 2019

Cépages : Grenache, Mourvedre, Syrah,
Cinsault, Clairette, Vaccarese, Counoise

Mise en bouteille : 8 décembre 2020

Jour Fruit

Rendement : 16 hl/ha

Production : 2800 bouteilles

Culture

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble (45ha d'un seul tenant dont 30 hectares de vigne), nous conservons un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique.

Terroir

Parsemé de galets, roulés et façonnés par le Rhône, notre Châteauneuf du Pape, repose sur un substrat sédimentaire marneux, sableux et argileux qui constitue un formidable « garde-manger » pour la vigne qui peut y faire plonger profondément ses racines pour y puiser par tous temps et toutes saisons eau et fraîcheur. L'ensoleillement annuel (autour 2800 heures par an) est ici très largement supérieur à celui de tous les grands vignobles français. Ce terroir unique, permet à nos raisins d'atteindre une maturité optimale.

Vinification / Elevage

Après un premier tri effectué à la parcelle par les vendangeurs, les raisins sont acheminés à la cave en petites caisses de 25 kg, ou avant la mise en cuve un deuxième tri est effectué par le personnel de l'exploitation. Nos plus beaux raisins de Grenache et Syrah sont vinifiés sans éraflage. La cuvaison est longue et douce en cuve thermorégulée. Pendant la phase fermentaire, plusieurs pigeage peuvent être effectués. L'élevage de 18 mois de notre Châteauneuf est partiellement accompli en fût de chêne.

Dégustation / accompagnement

Le premier nez est très marqué par des arômes de cassis. Puis l'on découvre des arômes plus complexes, mures, fraises, épices. En bouche le vin est plein, profond, les arômes de petits fruits noirs dominent, les notes épicées apportent de l'élégance tandis que la belle qualité des tanins soutient une agréable finesse. Vin de garde qui peut aussi se déguster maintenant.



Climat 2019

Un Millésime marqué par les éléments chaleur et lumière

Après les nombreuses pluies qui ont marqué le printemps 2018, le millésime 2019 entérine un retour à la normale de la pluviométrie printanière (96 mm contre 280 mm en 2018). Les pluies d'automne-hiver (460 mm) ont doté les sols de bonnes réserves en eau. Les mois d'avril et mai ont été relativement frais, marqués par des périodes de croissance active. Ensuite la saison a été très sèche (14 semaines sans pluie sur le Domaine du 13 juin au 25 septembre). Cette période a aussi été très chaude, sept jours sur dix dépassants les 30°C entre le 1er juin et le 15 septembre. Fin juin une semaine de canicule s'est installée sur la région, avec un maximum atteint le 28 juin 44,3°C. Face à ces excès climatiques, nous avons soutenu nos vignes par des pulvérisations régulières de tisane : ortie, achillée mille feuilles, camomille et surtout par des pulvérisations biodynamiques de bouse de corne. Le résultat s'est traduit par des pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique, des rendements en progression par rapport à la moyenne de ces dernières années. A maturité les raisins présentaient un bel état sanitaire.

Les vendanges ont commencé tôt le 5 septembre pour se finir le 26 septembre. Elles se sont déroulées dans la plus grande sérénité. Le parfait état sanitaire des raisins a permis d'élaborer des 2019 rouges très colorés et fruités onctueux et généreux. Les blancs sont amples, salins et tendus dotés de belles longueurs en bouche.