



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2020



Le très ancien vignoble de Châteauneuf-du-Pape a connu une renommée internationale grâce à la papauté installée en Avignon en 1350. Il deviendra par la suite la première appellation française d'origine en 1933, sous l'impulsion du Baron Le Roy. Au coeur de cette illustre appellation, Domaine des Sénéchaux compte parmi les plus anciens vignobles de la région (XIVème siècle). Il tire son nom d'une des principales parcelles du domaine située dans le quartier de « Bois Sénéchaux ».

Le terroir

Les parcelles sont constituées de galets de quartzite et exposées sud sud-ouest. 3 types de sous-sol sont répertoriés : 8 ha en coteaux et mi-coteaux, caillouteux argilo-calcaire; 11 ha de grès mollassique et de safre; 3 ha de sol sableux profond.

Le millésime

L'hiver est doux et clément, avec peu de gel, de mistral et de faibles précipitations. Pendant, les deux dernières semaines de février, les températures sont élevées pour la saison et engendrent un débourrement légèrement précoce autour du 5-8 mars.

La sortie d'inflorescence sur l'ensemble des cépages est très régulière et la floraison se déroule dans des conditions météorologiques très favorables.

Au printemps, la pluviométrie n'est pas très abondante et la contrainte hydrique avec les fortes chaleurs s'installe durant l'été. Une pluie de 22 mm fin août permet de soulager un peu le vignoble.

En septembre les fortes chaleurs continuent et la syrah arrive à maturité rapidement. Afin de conserver de la fraîcheur à ce cépage, la récolte débute le 7 Septembre (8 jours plus tôt qu'en 2019). Les autres cépages suivent la même évolution et les vendanges sont clôturées le 30 Septembre.

Notes de dégustation

Le nez, intense, s'ouvre sur une belle aromatique de fruits mûrs confiturés « Framboise-fraise écrasée » et des épices du grenache. En bouche, le millésime 2020 offre une belle puissance et du volume, avec des tanins veloutés. Les arômes de fruits rouges sont complétés par des notes de réglisse et épices douces. La finale est ample, ronde et avec une touche boisée qui donne une meilleure complexité.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, effeuillage en vert et vendanges manuelles.

Vinification

Travail des cuves régulier sur l'ensemble de la cuvaison privilégiant le délestage en début de cuvaison puis par la suite le pigeage.

Assemblage

54 % Grenache noir, 25 % Syrah, 21 % Mourvèdre

Élevage

Syrah et Mourvèdre : 12 mois en barrique d'un vin.
Grenache noir en foudre de 50 hl.



Viande rouge grillée,
Porc à la sauge,
Lapin forestier



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

