



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2016

15%

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

Après un hiver doux et sec, le débourrement de la vigne se fait observer dès la fin du mois de mars. Au printemps, les températures sont également douces et les précipitations faibles, écartant toute menace parasitaire. La floraison se déroule dans de bonnes conditions, entre la fin du mois de mai et le début du mois de juin. La saison estivale se poursuit dans la même continuité, avec de faibles précipitations et de grosses chaleurs. Les pluies de mi-septembre permettent de débloquer la maturité des raisins et le mistral installé sur le vignoble sèche efficacement les vignes. Les baies récoltées dévoilent une très belle maturité et un état sanitaire irréprochable. Au final, les conditions climatiques 2016 promettent l'obtention d'un grand millésime.

Notes de dégustation

La robe présente une belle couleur grenat éclatant. Le nez, flatteur et puissant, dévoile des arômes de griotte confite, fruits rouges bien mûrs mariés à de délicates notes d'épices. L'attaque en bouche se fait en puissance s'ouvrant sur des saveurs de fruits confiturés rouges et noirs s'entremêlant à de légères touches épicées et poivrés. La finale, élégante, légèrement boisée est accompagnée de subtiles notes torréfiées qui viennent parfaire l'équilibre de ce vin.

Assemblage

60 % grenache noir, 22 % syrah, 17 % mourvèdre, 1 % vaccarèse

Élevage

25% en barriques d'un vin, 53% en foudres et 22% en cuves. Durée d'élevage : 15 mois.

Vinification

Le travail des cuves a été régulier sur l'ensemble de la cuvaison. Privilégiant en début de cuvaison le délestage puis par la suite le pigeage. Cette année, une attention très particulière sur la régulation des températures des cuves tout le long de la vinification.

Durée de cuvaison : 29-35 jours

Culture

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

Palmarès

17+ - Jancis Robinson - Décembre 2016

95 pts - Jeb Dunnuck - Août 2018

93 pts - The Wine Cellar Insider 2018

90 pts - Robert Parker 2018

91+ - Jyllands-Posten 2018

95 pts - Médaille d'Or - International Wine Challenge 2019

Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2019

Médaille d'Argent - 91 pts - International Wine and Spirit Competition 2019

92 pts - Wine Spectator 2019

94 pts - Robert Parker 2019

93 pts - Vinous 2019



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

