



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2021
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

Le millésime 2021 est d'abord influencé par un hiver au climat atlantique avec de petites pluies régulières et sans beaucoup de mistral.

Le débourrement se déroule un peu tardivement vers le 22 mars avec une pousse rapide sous l'effet de la chaleur. Le développement est ensuite ralenti par l'apparition d'un épisode de gel, le 8 avril, sur l'ensemble de l'appellation. Son impact fût modéré sur les quelques parcelles du Domaine. La floraison débute le 26 mai dans de bonnes conditions car la pression cryptogamique (maladies) reste très faible cette année.

L'été qui s'ensuit n'est pas caniculaire contrairement aux années précédentes et les nuits restent fraîches : la vigne ne subit aucun stress.

L'évolution de la maturité est plus lente et on constate environ une semaine de décalage par rapport au millésime précédent. Deux épisodes pluvieux incitent ensuite à accélérer le rythme afin de maintenir un parfait état des raisins pendant la récolte. Ainsi les vendanges durent du 13 au 28 septembre.

Notes de dégustation

D'une jolie robe rubis soutenu, intense et brillante, le millésime 2021 offre un bouquet expressif avec une belle complexité aromatique. Les arômes de fruits mûrs, épices, garrigue, sont relevés par une touche boisée, légèrement vanillée.

La structure est élégante en bouche, avec des tanins fins. On retrouve les arômes de fruits rouges (framboise, cerise) et d'épices (régisse-zan). L'ensemble présente un bel équilibre, soyeux et frais. La finale saline se termine par quelques notes discrètes de grillé et d'épices douces.

Culture

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

Vinification

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

Assemblage

55 % Grenache noir, 23 % Syrah, 22 % Mourvèdre

Élevage

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



Tomates rôties au romarin,
Daube de bœuf,
Gibiers



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

