



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2017 - PRIMEURS

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 (XIV^{ème} 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 grés mollasseux et de safre; 3 ha de sol sableux profond.

Le millésime

Une année 2017 très particulière avec une faible pluviométrie inférieure à 300 mm, une chaleur importante dès le mois de mai et une floraison délicate.

Le débourrement est très précoce, mi-mars, suivi d'un net rafraîchissement début mai au moment de la floraison qui entraîne une forte coulure sur l'ensemble du secteur et surtout sur le grenache noir.

Une année qui s'annonçait précoce avec environ 8 jours d'avance.

En fin d'été la maturité avance lentement mais de façon régulière car l'on constate un faible stress hydrique malgré l'absence prolongée de pluie.

Les vendanges ont eu lieu du 5 au 27 Septembre et se sont parfaitement déroulées dévoilant un beau potentiel pour le millésime 2017.

Note de dégustation

Nez expressif et intense, exhalant un bouquet jeune dominé par les fruits frais (framboise et cerise), légèrement épicé et rehaussé par une note boisée.

Bouche ample, fraîche et fruitée mêlant fruits rouges mûrs avec des notes de cassis, framboise et griotte confite. Une structure bien équilibrée, dévoilant des saveurs d'épices (régilisse, poivre). Des notes douces de résineux et une touche boisée donnent cette belle complexité d'ensemble.

Les tanins fins constituent une texture fondue, très harmonieuse en fin de bouche.

Assemblage

47 % grenache noir, 32 % syrah, 19 % mourvèdre, 2 % cinsault-vaccarèse

Élevage

syrah en barrique d'un vin, grenache noir en foudre

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.

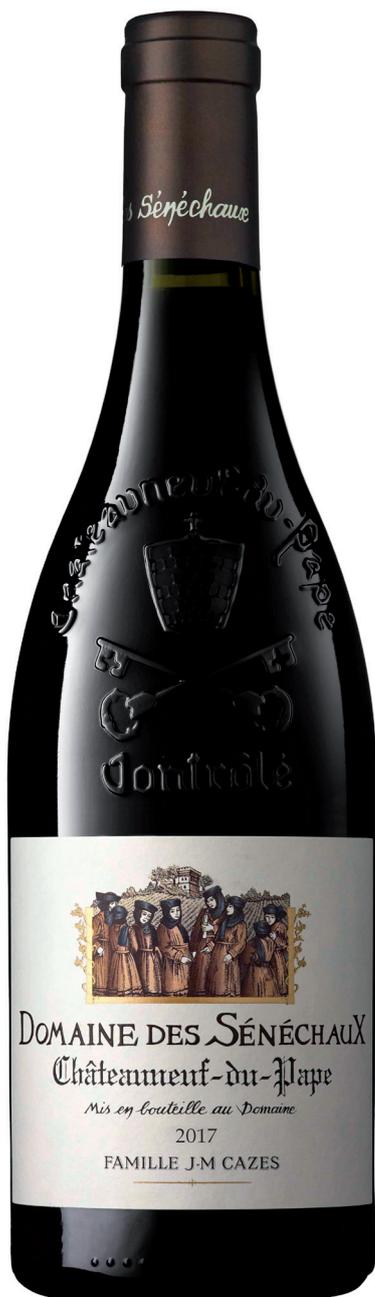
Durée de cuvaison : 29-35 jours

Culture

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

Analyse

Alcool : 14,5 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZÉS SÉLECTION