

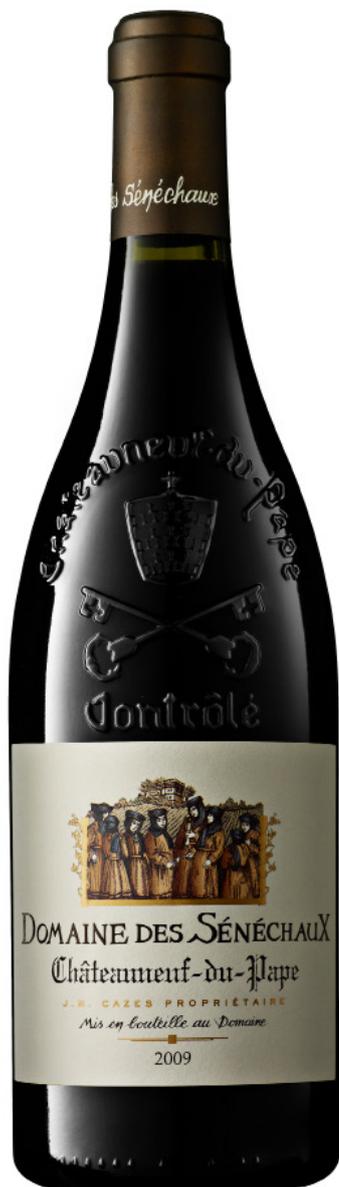


## DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

### DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2009



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.

La famille Cazes complète sa gamme de vignobles de grande qualité en achetant le domaine des Sénéchaux situé au coeur de l'appellation prestigieuse de Châteauneuf-du-Pape.

#### 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'automne 2008 et l'hiver 2009 ont été très pluvieux, ce qui a permis aux sols de reconstituer des réserves hydriques avant un été particulièrement sec et chaud. Malgré un débourrement légèrement tardif, la chaleur du mois d'avril permet de rattraper le retard. La vendange en vert du mois de juillet est importante sur mourvèdre, irrégulière sur grenache et moindre sur syrah.

En août la météo s'affole, absence de pluie et des températures très élevées aussi bien le jour que la nuit qui favoriseront l'obtention d'une vendange extrêmement saine et une pluie au mois de septembre permet d'avoir des raisins très colorés et dotés d'une structure tannique importante. Les vendanges débutent le 7 septembre pour la Syrah et se concluent le 2 octobre avec le mourvèdre. 2009 se situe dans la lignée des très grandes années que sont 2005 et 2007.

#### Note de dégustation

Jolie robe rouge violine, éclairée de reflets pourpres.

Nez des senteurs de fruits noirs mais aussi liqueur de cerise « guignolet » et compote de figes fraîche. Frais en attaque, sa bouche est suave, ronde. Belle structure tannique soyeuse et fondu, sur des arômes de fruits noirs « mures », crème de cerise burlot et emprunte de saveurs épicées tel que poivre sauvage et bâton de réglisse.

#### Culture

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

#### Vinification

Travail des cuves classique sans excès, délestages et pigeages, avec de légers remontages sur la fin de cuvaison. Cuvaison de 28 à 32 jours.

#### Rendement

30 hl/ha

#### Assemblage

60 % grenache, 20 % syrah, 18 % mourvèdre, 2 % vaccarèse-cinsault

#### Élevage

30 % en barriques de 1 vin, 55 % en foudres et 15 % en cuves. Durée de l'élevage 12 mois.

#### Analyse

Alcool : 14,5 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR  
J.M. CAZES SÉLECTION