



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2012

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 grés mollassique et de safre,
- 3 ha de sol sableux profond.

Le millésime

Après une fin d'hiver particulièrement froide et sèche, les réserves hydriques atteignent des niveaux bas laissant craindre un stress de la vigne excessif. Malgré un débourrement hétérogène à la fin du mois de mars, la floraison se déroule dans de très bonnes conditions du 20 au 30 mai. Les pluies régulières et efficaces d'avril permettent de reconstituer les réserves en eau sur la profondeur d'enracinement et le mois d'août caniculaire accélère la maturité des baies. Le début du mois de septembre, pluvieux et frais, jugule l'envolée des degrés, préserve les acidités et autorise à vendanger à la juste maturité, sans compromis sur l'éclat du fruit !

Les vendanges débutent le 17 septembre avec les syrah, se poursuivent à partir du 21 pour les grenache et se terminent le 9 octobre par les mourvèdre.

Note de dégustation

D'une belle robe intense aux reflets violacés, ce millésime dévoile un nez flatteur s'ouvrant sur des arômes de cerise, de bois et de fruits rouges mûrs. Après agitation, des notes de griottes et de réglisse reviennent compléter l'harmonie de ce vin. L'attaque, mariant subtilement onctuosité et puissance laisse place à un bouquet aux saveurs de cassis et de framboise accompagné d'une touche épicée et vanillée. La finale, harmonieuse et boisée vient confirmer la qualité d'un vin plein de promesse, apte au vieillissement.

Assemblage

61 % grenache noir
20 % syrah
18 % mourvèdre
1 % vaccarèse-cinsault

Élevage

25% en barriques de 1 vin, 60% en foudres, 15% en cuves. Durée d'élevage 12 mois.

Vinification

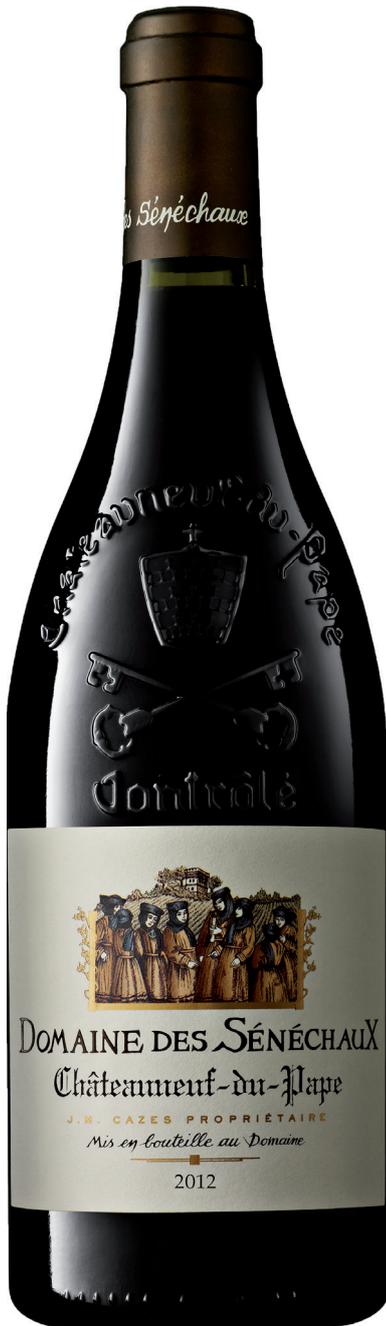
Travail de cuves soutenu au début pour une bonne extraction puis en souplesse pour affiner les tannins. Durée de cuvaison : 28 à 32 jours.

Culture

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

Analyse

Alcool : 14,5 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION