



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2014

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

Le millésime

L'hiver pluvieux a permis de réapprovisionner les nappes phréatiques compensant la sécheresse des années précédentes et permettant un développement précoce de la vigne, confirmé par un printemps sec et doux.

Cette avance est cependant ralentie par un été frais et arrosé, nécessitant une implication permanente de l'équipe technique afin de veiller au bon état sanitaire du vignoble. Les maturations se font lentement dans un climat de fraîcheur qui favorise la complexité aromatique. La récolte est assez tardive, mais se termine aux dates habituelles grâce à un travail de chaque instant des vendangeurs. Elle débute avec les syrah à partir du 15 Septembre, suivis par les grenache le 26 Septembre, puis les mourvèdre à partir du 6 Octobre.

Note de dégustation

La robe dévoile une belle couleur grenat éclatant. Au nez, une explosion de fruits rouges bien mûrs, puis quelques touches de cannelle et d'épices.

La bouche est complexe et soyeuse : des arômes de cassis et de cerise griotte s'entremêlent à des touches de réglisse et de pain d'épices. En finale, les notes boisées et toastées viennent parfaire l'équilibre de ce vin. Les tanins bien soyeux permettent d'apprécier ce millésime dès à présent.

Assemblage

52 % grenache noir
28 % syrah
20 % mourvèdre

Élevage

18% en barriques d'un vin, 8% en barriques de deux vins, 56% en foudres et 18% en cuves.
Durée d'élevage : 12 mois.

Vinification

Le travail de cuves a été moins soutenu qu'habituellement, privilégiant une extraction tout en douceur et un affinage des tanins en souplesse.
Durée de cuvaison : 24 jours

Culture

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

Analyse

Alcool : 14.5 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION