

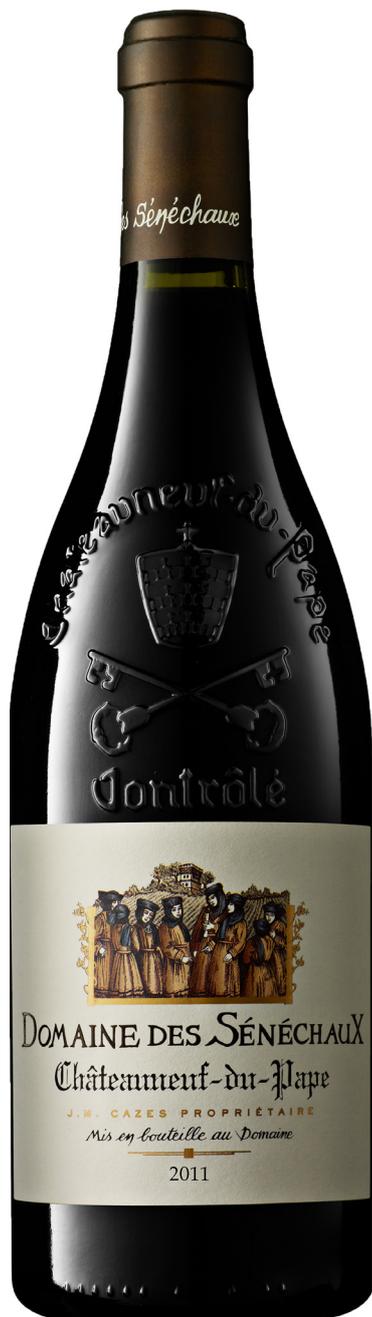


DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2011



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

Le millésime

La clémence du début d'hiver favorise un débourrement rapide.

Durant le printemps, la vigne pousse vigoureusement : la floraison se déroule favorablement et la pression parasitaire reste limitée.

La charge sur l'ensemble des cépages est importante. La vendange en vert doit donc être soutenue pour réguler le rendement et favoriser une meilleure maturité. Fin juillet et début août le temps change, une pression de mildiou mosaïque s'installe sur le vignoble et des foyers de botrytis se développent.

Le mildiou est maîtrisé et contenu, un feuillage sain et vert est préservé. L'équipe technique décide alors d'attendre la maturité optimale des raisins pour commencer la récolte : les Syrah sont ramassées à partir du 14 Septembre, les Grenache à partir du 18 et les Mourvèdre à partir du 30. Le tri lors de la vendange augmente mais ce travail rigoureux est bénéfique à l'obtention d'un millésime de qualité.

Note de dégustation

Robe brillante, grenat avec des reflets carmin. Nez très expressif: notes fruitées et de réglisse accompagnées de subtils arômes torrifiés. L'attaque est ample, racée et la bouche soyeuse dévoile une structure toute en finesse et en rondeur: de délicates notes boisées et grillées se mêlent aux arômes intenses de fruits rouges et noirs. Finale aromatique, longue et fraîche.

Assemblage

62 % grenache noir
20 % syrah
17 % mourvèdre
1 % vaccarèse-cinsault

Élevage

25% en barriques de 1 vin, 55% en foudres, 20% en cuves. Durée d'élevage 10 à 12 mois.

Vinification

La fermentation est régulière sur l'ensemble des cuves. Les tannins se libèrent rapidement et s'arrondissent par un travail de cuve léger. Durée de cuvaison : 24 à 28 jours.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, effeuillage et vendanges en vert. 32hl/ha.

Analyse

Alcool : 15 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION