



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2019
15,5%



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 grès mollassique et de safre; 3 ha de sol sableux profond.

Le millésime

Le millésime 2019 est caractérisé par la chaleur. D'abord un hiver doux avec quelques petites gelées (-1 à -2°) et du mistral. Le mois de février est marqué par un grand beau temps avec des T° au-dessus de 20°, entraînant un débourrement légèrement précoce entre le 20 et le 25 mars. La pluviométrie à la sortie de l'hiver est de 130mm, la pression parasitaire est très faible durant le printemps et la floraison se déroule parfaitement du 20 au 30 mai. De juin à septembre s'installe une période que l'on peut qualifier de « caniculaire » : chaude et sans pluie mais grâce à la pluviométrie excessive de 2018, la vigne n'est pas rentrée en stress hydrique. En septembre le feuillage était toujours vert et la maturité est régulière et optimale. Les vendanges se déroulent du 9 septembre au 7 octobre dans un parfait état sanitaire, synonyme de grand potentiel qualitatif pour ce millésime.

Notes de dégustation

Le millésime 2019 présente une robe intense, pourpre aux reflets violacés. Un bouquet d'une belle complexité qui exprime des arômes de fruits bien mûrs, cassis confit, griotte et épices, rehaussé par une légère touche boisée. Sa bouche se révèle puissante, soutenue par des tanins denses et soyeux, des notes de fruits rouges et noirs confiturés (framboise, mûre), d'épices (réglice et poivre). La finale offre des notes boisées, grillées, équilibrées par une acidité fine, fondue dans la maturité de la matière.

Culture

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

Vinification

Travail des cuves régulier sur l'ensemble de la cuvaison privilégiant le délestage en début de cuvaison puis par la suite le pigeage.

Assemblage

58% Grenache noir, 23% Syrah, 19% Mourvèdre

Élevage

Syrah et Mourvèdre : 12 mois en barrique d'un vin.
Grenache noir en foudre.

Palmarès

94 pts - Jeb Dunnuck 2022
94 pts - Decanter "Châteauneuf-du-Pape 2019 & 2009 Panel Tasting" 2022
93 pts - The Wine Cellar Insider 2022
93 pts - Robert Parker 2022
Médaille d'Argent - International Wine Challenge 2022



Cailles farcies aux morilles,
Civet de lièvre,
Navarin d'agneau



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

