



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2013

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

Après une période hivernale conforme à la normale, la fin de l'hiver est froide et pluvieuse. Le débourrement est donc tardif mais les excès d'eau sont absorbés par la végétation environnante constituant une réserve hydrique au sol idéale.

Le printemps, plutôt difficile, provoque de la coulure sur le grenache noir et un retard dans le cycle de la vigne .

En début d'été, la situation est saine et ne nécessite pas de vendanges en vert. Les équipes techniques effectuent un double effeuillage pour bien aérer la souche, évitant ainsi tous risques de maladies. La maturité des raisons suit le temps, très variable.

Les vendanges débutent le 26 septembre avec les syrah, se poursuivent à partir du 1er octobre pour les grenache et se terminent le 15 octobre par les mourvèdre. Un tri rigoureux à la réception permet de sélectionner les meilleures grappes.

Note de dégustation

La robe présente une belle couleur grenat aux reflets carmins. Le nez, flatteur et puissant, révèle des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs mariés à de délicates notes d'épices.

L'attaque, onctueuse et puissante, dévoile un bouquet aux saveurs de framboise et de cerise mêlées à de subtiles notes vanillées et torréfiées. La finale est élégante et boisée, d'une belle persistance.

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