

Côtes du Rhône « Champauvin » 2018

Terroir

GRAND VENEUR « Les Champauvins » représentent 34 ha classés en Côtes du Rhône...mais dont les parcelles sont situées en bordure nord de l'AOC Châteauneuf du Pape. Un petit chemin de cailloux servi à l'époque de délimitation entre « Les Champauvins » et Châteauneuf du Pape. Le sous-sol est constitué de molasse marine et de galets roulés (diluvium alpin). En surface, la quantité de galets impressionne comme en témoigne la photo ci-contre. Ces cailloux accumulent la chaleur le jour (un galet au soleil atteint 55°C en été) et la restitue aux pieds de vignes la nuit.

Cette source de chaleur permet aux raisins d'atteindre des maturités optimales.

Encépagement

70% Grenache noir -20% Syrah - 10% Mourvèdre.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle en cuves inox avec pigeages réguliers. Cuvaison de 18 jours.

Elevage des grenaches en cuves et des Syrah/Mourvèdre en fûts de chêne de 3-4 ans.

Mise en bouteille après 12 mois.

Dégustation

Couleur rouge grenat intense. Ce Côtes du Rhône « exceptionnel » dévoile des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices qui sont typiques de l'expression de son Terroir. La bouche est ample, suave, avec une structure tannique très serrée mais fondue, comme enrobée par la rondeur du Grenache.

La finale est persistante sur des notes légèrement épicées de poivre et de réglisse.

Il y a quelques années, le journaliste Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser ... "baby Chateauneuf" ...

Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 5 ans. Potentiel de 8 ans sur les millésimes les plus structurés. Servir à une température de 16°C.



Rasteau « Les Valats » 2016

Terroir

Localisé dans le secteur nord Vaucluse, les sols sont des coteaux et des plateaux argileux-calcaires, pierreux, de moyenne altitude (jusqu'à 350 mètres d'altitude). Comme à Gigondas, les maturités sont assez tardives. Les sols pauvres et le micro-climat méditerranéen permettent de produire des raisins concentrés et dotés d'une bonne acidité. Ce sont des éléments nécessaires à la production de vins de forte typicité. RASTEAU est classé Cru depuis le millésime 2009.

Encépagement

Grenache noir (dominant) - complété de Syrah et Mourvèdre.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves bétons et inox. Elevage en cuve. Mises en bouteilles 10 à 12 mois après récolte.

Dégustation

Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits (groseille, mûre..) Une bonne richesse tannique s'impose avec un côté généreux et solaire. La finale est longue sur des notes poivrées, mentholées et aux caractères chocolatés.

Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 6 ans. Servir à une température de 17°C

