

LE MAZET CÔTES-DU-RHÔNE

2022

MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Eraflage à 100%, puis co-fermentation de la Syrah et du Grenache en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

ELEVAGE : En cuve tronconique bois pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

On découvre une robe intense Grenat aux reflets violets.
Le nez est très flatteur, sur des parfums de fruits noirs mûrs et d'épices : poivre, sarriette et lavande.

En bouche, c'est un vin généreux et remarquablement équilibré. Il présente des arômes de cassis, de fruits noirs associés à des arômes de figes, ainsi que des notes de zan et de cannelle. C'est un vin gourmand et croquant, marqué par une belle densité, qui illustre parfaitement l'expression de la Syrah sur les galets roulés.

ACCORDS :

Caillettes Provençales
Œuf parfait, velouté de lentilles et lard grillé
Moussaka Agneau et Aubergines
Côte de Porc du Ventoux, thym et romarin
Mousse au Chocolat, biscuit croquant

AGE MOYEN DES VIGNES :

60 ans

ASSEMBLAGE :

60 % Syrah
40 % Grenache

RENDEMENT :

30 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES

SOLS : Sols argilo-calcaires et galets roulés

2022 : [90 - 92]

« C'est un vin riche, ample, et parfaitement équilibré. » Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2024-2034



16-17°C