

# DOMAINE DE PANISSE

## LE MAS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# 2023

**MILLÉSIME 2023** : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif.

En résultent des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (42 jours).

**ELEVAGE** : En demi-muids (80%) et en barriques (20%) pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce Châteauneuf-du-Pape présente une robe rubis, aux reflets grenat.

Le nez, riche et complexe, dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, notamment de cerise, de mûre et de prune, mêlés à des notes d'herbes provençales (garrigue), de poivre, de réglisse et à une délicate touche de tabac et de cuir.

En bouche, ce vin est ample et généreux, avec une texture veloutée et des tanins finement intégrés. Sa structure est équilibrée et fraîche, révélant des saveurs de fruits épicés mêlées à de subtiles notes boisées.

La finale, longue et persistante, fait écho à la profondeur du vin et au caractère de ses origines ensoleillées.

### ACCORDS :

Cassoulet traditionnel

Bœuf Wellington

Pigeon rôti et jus truffé

Aubergines confites aux 4 épices

Gâteau au chocolat et poire pochée



**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
70 ans

**ASSEMBLAGE :**  
50 % Grenache  
20 % Mourvèdre  
15 % Syrah  
15% Cinsault

**RENDEMENT :**  
25 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :** sols composés de sables, d'argiles et de galets roulés sur des parcelles d'un seul tenant sur le lieu-dit « La Janasse ».

2023 : [92 - 95]

« Ce vin est corsé, mûr et rond, avec une grande concentration, et une finale longue et veloutée. Impressionnant ! » Jeb Dunnuck



2025-2037



16-17°C

SARL LE CAILLOU – 1600 Chemin st Dominique – 84350 COURTHEZON  
Tel : 04.90.70.73.05 mail : [bonjour@closducaillou.com](mailto:bonjour@closducaillou.com) – [www.closducaillou.com](http://www.closducaillou.com)