

Les Safres - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2005



Cette cuvée représente une partie de notre production en Châteauneuf-du-Pape. Elle s'intègre parfaitement dans l'esprit tradition du domaine. Son encépagement associé à son terroir de sable donne au vin une richesse en fruits rouges, un vin généreux et puissant avec des tanins relativement souples.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles situées autour du domaine :

Plusieurs parcelles de Grenache situées au lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir composé essentiellement de sables et qui confère au vin finesse et souplesse. Ces parcelles ont été plantées entre 1954 et 1972 et représentent 95% de l'encépagement final du vin.

Mourvèdre et vaccarèse composent les 5% restants.

La vendange manuelle a débuté le 12 septembre, les baies présentaient une concentration en sucres très élevée, des pellicules très épaisses, une pulpe ferme et peu juteuse, libérant très peu de jus.

Les rendements sur ces parcelles ont été très faibles (-30hl/ha).

La vinification s'est effectuée en cuverie béton avec une macération de 30 jours. Pigeages et remontages réguliers ont permis d'extraire les composants des raisins.

L'élevage en foudres d'âges variables (1 à 5 ans) a suivi la vinification, pendant 17 mois.

La mise en bouteilles de ce vin a été effectuée en mai 2007.

Il s'accorde avec une côte de boeuf de l'Aubrac, un filet mignon de porc aux lactaires, des perdreaux aux morilles.

La robe est très profonde, rouge légèrement acajou aux reflets violets. Le nez est fin et délicat, on y distingue des arômes mêlés de compote de fraise, cerise pomme-coing associées aux épices douces : badiane, clou de girofle

On découvre une belle bouche structurée, sur des arômes de compote de fruits rouges bien mûrs, associés à la liqueur de fraise, cassis, avec des notes de bâton de réglisse, zan à la violette.