

Le Clos du Xillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES DU RHÔNE

2019



MILLÉSIME 2019 : Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le Millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnelle de notre vignoble et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Éraflage à 95% (5% en grappes entières), puis fermentation séparément en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).

Début des vendanges le 12 Septembre pour la Syrah, le 18 Septembre pour le Grenache et le 3 Octobre pour le Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En Foudres et en demi-muids, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le Bouquet des Garrigues, cuvée iconique du Domaine, est un vin sexy, équilibré et soyeux. Il présente une robe rubis aux reflets brillants.

Le nez est magnifique, sur des arômes d'herbes de Provence, des notes de cerise noires, de cassis, de parfums de garrigues poivrés et de réglisse.

En bouche, on retrouve la puissance du Sud allié à beaucoup de fraîcheur et de finesse. Ce qui est marquant, c'est le soyeux de ce vin.

C'est un vin profond, abouti, auquel il est difficile d'y résister.

ACCORDS :

Tajine d'agneau confit

Côte de bœuf de Kobé à la fleur de sel

Tian de légumes et Thon rouge

Fromages de chèvre du Ventoux, Pain ancien cuit au feu de bois, huile d'olive

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache

15 % Syrah

15 % Mourvèdre – Carignan -

Counoise

RENDEMENT :

31 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, avec des argiles rouges en sous-sol, sur les lieux-dits « Coudoulet » et « Garrigues »



2021-2034



16-17°C


eRobertParker.com

(89-91) / 100

JEB DUNNUCK

(90-92) / 100