

DOMAINE DE PANISSE

LE MAZET CÔTES-DU-RHÔNE

2020

MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les vendanges ont commencé dès le 1er Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 Septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

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 :

Robe intense Grenat aux reflets violets.
Le nez est puissant, 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 croquant et marqué par une belle densité, qui illustre parfaitement l'expression de la Syrah sur les galets roulés.

ACCORDS :

Magret de canard aux figes rôties.
Tajine de veau aux pruneaux.
Tian de légumes à la Provençale.
Porc du Ventoux et gratin dauphinois à la muscade.



AGE MOYEN DES VIGNES :

60 ans

ASSEMBLAGE :

60 % Syrah
40 % Grenache

RENDEMENT :

30 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES

SOLS : Sols argilo-calcaires et galets roulés

JEB DUNNUCK (89-91)/100

« C'est un Côtes-du-Rhône riche et puissant. » - Jeb Dunnuck



2022-2032



16-17°C