

DOMAINE DE PANISSE

LE MAS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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 fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Piégeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (47 jours).

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

DÉGUSTATION :

Le vin présente une robe profonde couleur rubis.

Le nez est charmeur, aux senteurs de bâton de réglisse. Floral et épicé, il présente également des parfums de cerise, de cannelle et de rose fanée.

Le touché de bouche est extrêmement soyeux et laisse place à un vin suave et aérien, sur des arômes de fruits noirs et de cerise kirschée. Le tout est soutenu par une dominance d'épices, poivre blanc et note de gingembre, sur des tanins fondus.

Le Mas se distingue par sa diversité de cépages et de terroirs, qui en font un vin complexe et élégant.

ACCORDS :

Pithiviers.

Œuf parfait aux champignons.

Côtes de bœuf de Bazas.

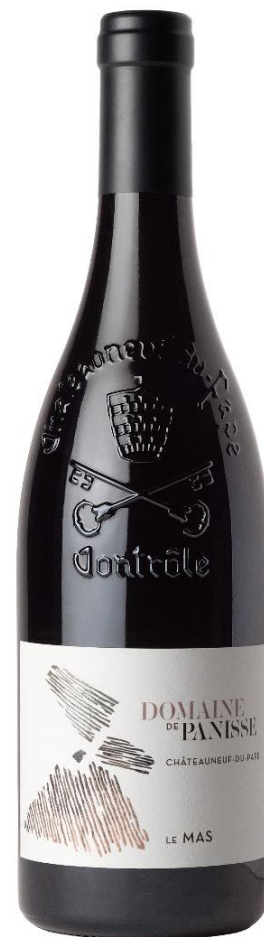
Grives en cocotte aux baies de genièvre.



2022-2035



16-17°C



AGE MOYEN DES VIGNES :
70 ans

ASSEMBLAGE :
55 % Grenache
20 % Syrah
20 % Mourvèdre
5% Cinsault

RENDEMENT :
25 hl/ha

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

« C'est un vin rouge riche, charnu, aux arômes de poivre et de tapenade, avec de multiples nuances de Syrah [...] et une très belle finale. » - Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK (91-93) /100