



Châteauneuf du Pape

VIEILLES VIGNES

DOMAINE EN BIODYNAMIE

Domaine
la CABOTTE

Vendanges : 17 septembre 2011

Cépages : Grenache, Mourvedre, Syrah,
Cinsault, Clairette, Vaccarese,
Counoise

Mise en bouteille : jour fleur

21 novembre 2012

Rendement : 32 hl/ha

Production : 200

caisses/an

Culture

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble, nous conservons un équilibre Écologique Harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique

Terroir

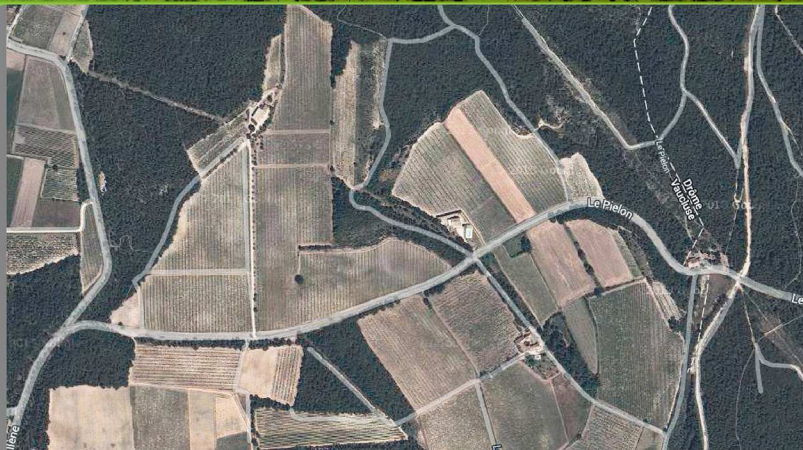
Parsemé de galets, roulés et façonnés par le Rhône, notre Châteauneuf du Pape, repose sur un substrat sédimentaire marneux, sableux et argileux qui constitue un formidable «garde-manger» pour la vigne qui peut y faire plonger profondément ses racines pour y puiser par tous temps et toutes saisons eau et fraîcheur. L'ensoleillement annuel (autour 2800 heures par an) est ici très largement supérieur à celui de tous les grands vignobles français. Ce terroir unique, permet à nos raisins d'atteindre une maturité optimale.

Vinification / Elevage

Après un premier tri effectué à la parcelle par les vendangeurs, les raisins sont acheminés à la cave en petites caisses de 25 kg, ou avant la mise en cuve un deuxième tri est effectué par le personnel de l'exploitation. Nos plus beaux raisins de Grenache et Syrah sont vinifiés sans éraflage. La cuvaison est longue et douce en cuve thermorégulée. Pendant la phase fermentaire, plusieurs pigeage peuvent être effectués. L'élevage de 18 mois de notre Châteauneuf est partiellement accompli en fût de chêne.

Dégustation / accompagnement

Nez de petits fruits noirs, cassis, avec des nuances de petites cerise, vin profond et puissant, épicé avec des tanins fins et racés fondus. Vin de garde qui peut aussi se déguster maintenant.



Contour du Domaine la CABOTTE et localisation des parcelles entrant dans la cuvée Vieilles Vignes

Climat 2011

« Un millésime de vigneron, sec et chaud »

L'automne froid et sec, l'hiver doux, le mois de mars pluvieux ont favorisé un débourrement précoce et homogène. 2011 est le millésime le plus précoce des 15 dernières années. Le printemps très chaud et sec, soutenu par Vénus et Mercure, a permis à la floraison de s'effectuer dans de bonne condition.

Le début d'été frais et humide ralenti la croissance et permet au cycle végétatif de revenir sur des dates plus classique, loin des 20 jours d'avance observées fin juin. Au mois d'août et septembre, les températures redeviennent élevées. Le bon ensoleillement permet aux raisins de finir leurs maturités pulpaire et phénoliques. Les vendanges s'étalent du 23 août au 21 septembre.

Grâce à beaucoup d'application et de maîtrise, nous avons réussi à magnifier une matière première prometteuse difficile à gérer : le tri était encore plus cette année gage de grande réussite. Les premières dégustations confirment nos bonnes intuitions et nos choix, les vins sont frais fruités, très bien équilibrés, les tanins sont fondus, chaleureux en bouche avec des arômes de fruits mûrs et des senteurs d'épices, élégants et d'une rare minéralité et finesse



Domaine la CABOTTE - Marie-Pierre Plumet
84430 Mondragon
Tél : 04.90.40.60.29 - Fax : 04.90.40.60.62
Mail : domaine@cabotte.com - Site: www.cabotte.com