

# Massif d'Uchaux **GARANÇE**

*Vendanges* : du 21 septembre au 13 octobre 2021

*Cépages* : Grenache, Syrah, Mourvèdre

*Mise en bouteille* : 21 juillet 2022

**Jour Fruit**

*Rendement* : 20 hl/ha

*Production* : 24000 bouteilles

## *Culture*

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble (45ha d'un seul tenant donc 30 hectares de vigne), 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*

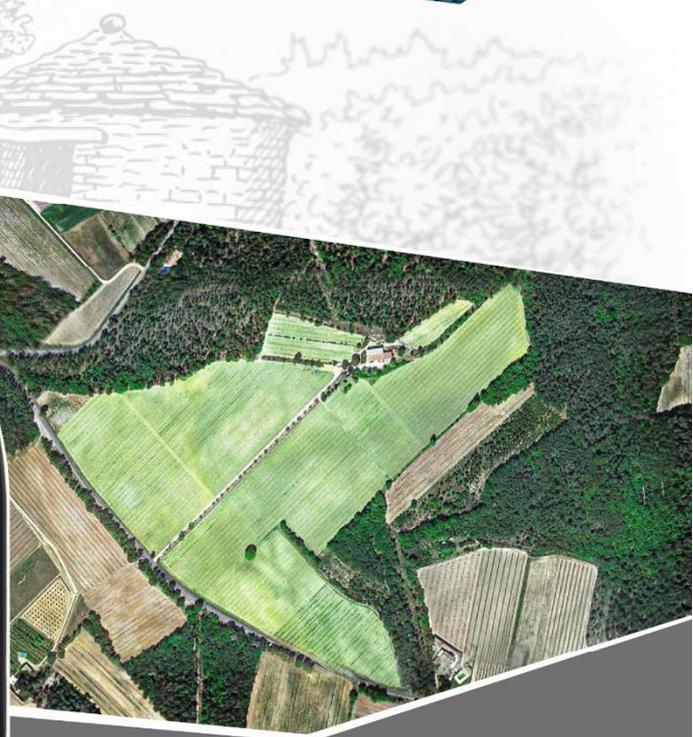
Le terroir de notre Massif d'Uchaux est composé de grès siliceux et de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin.

## *Vinification / Elevage*

Après un premier tri effectué à la parcelle par notre équipe de vendangeur, un deuxième tri est fait par notre personnel lors de la mise en cuve. Réception de la vendange par gravité, pour éviter toute trituration des raisins, éraflage partiel des Grenache, cuvaison de 2 à 3 semaines en cuve thermorégulée. Assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Elevage en cuve durant 10 mois.

## *Dégustation / accompagnement*

La couleur est d'un rouge vif violacée. Le nez est complexe, laissant apparaître des notes de fruits frais et de réglisse. Epicé, la bouche est puissante ou l'on retrouve des notes de fruits mûrs, un bel équilibre une touche de minéralité apporte longueur et profondeur. Les tanins sont mûrs et racés, c'est un vin de garde qui accompagnera le petit gibier à plumes, l'agneau de pays, mais aussi un poisson grillé.



## *Climat 2021*

### Un Millésime plus frais

Après un hiver particulièrement doux (+2.5°C par rapport à la moyenne sur le mois de février), nos ceps de vignes commencent à sortir du repos hivernal le 26 mars. C'est assez précoce. Le printemps très frais est marqué par l'épisode de gel du 8 avril au matin. De gros dégâts sont rapidement constatés sur nos parcelles de Châteauneuf du Pape : 90% de bourgeons gelés sur une parcelle, 60% sur l'autre. Sur le reste du Domaine dans le Massif d'Uchaux heureusement le gel est moindre, 2 hectares sont assez touchés, mais sur les autres surfaces les bourgeons brûlés par le gel ne sont pas nombreux et n'auront pas d'impact sur la quantité de récolte futur. L'été est marqué par quelques épisodes très chauds (mi-juin, fin juillet et mi-août) mais pas caniculaires. La pluviométrie du débourrement à la récolte est proche de 300mm, assez bien répartie sur chaque mois ce qui permet à nos vignes et surtout nos raisins de croître sans stress hydrique favorisant ainsi le processus de maturation des raisins. Les vendanges débutent le 13 septembre, elles ont été souvent pluvieuses avec 240 mm d'eau qui sont tombés durant le mois de cueillette des raisins. Nos tisanes de plantes associées aux préparations biodynamiques ont été très utiles pour renforcer les défenses immunitaires de nos vignes. Cela nous a permis de ramasser chaque parcelle à la bonne maturité pulpaire et phénolique (tanins, couleur). Les premiers vins dégustés en cave, nous confortent dans nos choix, sur ce millésime plus froid, nous avons gardé une belle fraîcheur dans les vins un équilibre harmonieux qui renforce le côté très fruité de ce millésime. Les tanins sont fondus, une belle matière est présente en bouche très riche sans être lourde le tout est délicat, la finale tout en finesse est longue presque saline. Un millésime qui saura patienter en cave de longues années.