

DOMAINE DE PANISSE

LE MAS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2021

MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique.

Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon 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.
Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35/40 jours).

ELEVAGE : En demi-muids (90%) et en barriques (20%) pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le vin présente une robe profonde couleur pourpre.
Le nez est ouvert, flatteur sur des arômes de cassis et de mûres sauvages associés à des notes épicées de thym, de réglisse et de fleurs de rose.
En bouche, on retrouve des tannins soyeux et souples, sur des arômes de fruits noirs, d'épices douces et de notes mentholées.
Le Mas se distingue par sa diversité de cépages et de terroirs, qui en font un vin complexe et élégant.

ACCORDS :

Ris de veau, Asperges vertes
Magret de canard, cèpes
Gigot d'agneau de lait, Ail noir
Tomme
Tarte tiède Chocolat Fraise



CREATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2020

AGE MOYEN DES VIGNES :

70 ans

ASSEMBLAGE :

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

LIEUX-DITS :

« Panisse », « La Janasse », « Le Bousquet »

CARACTÉRISTIQUES DES

SOLS : sols sablo-limoneux, argiles et galets roulés sur les parcelles d'un seul tenant du Domaine.

JEB DUNNUCK (91-93) /100
« Un vin extraordinaire » - Jeb Dunnuck

James Suckling 93/100
« Rond et charnu sur des notes de fraises. Une belle fraîcheur. »



2022-2035



16-17°C