

CHÂTEAU DE NAGES – CUVÉE JT– ROUGE – 2019



Honorant notre aïeul visionnaire, cette cuvée inspirée des crus septentrionaux, rassemble les meilleures parcelles de Syrah relevées par une pointe de Mourvèdre.

J'avoue que nous craignons le pire... mais malgré une année climatique particulière, nous nous en sortons bien avec une récolte un peu plus petite qu'en 2018 mais de très belle qualité, preuve de la résilience de la vigne et de l'adéquation de notre terroir pour elle.

Terroir : « Grès », galets roulés alluvions du Rhône sur un sous-sol d'argile rouge riche en fer – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépages : 95% Syrah & 5% Mourvèdre

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons, et ajustement de la charge
- vendange manuelle avec tri
- encuvage avec $\frac{2}{3}$ de grappes entières et $\frac{1}{3}$ de baies entières sans ajout de SO₂
- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours
- fermentation par levures indigènes et régulée à 24°C avec délestages et remontage
- élevage en barriques de chêne français sur $\frac{1}{3}$ du volume et en cuve béton pour le reste pendant 12 mois
- assemblage & embouteillage sans filtration (dépôt probable en bouteille)

Dégustation :

- Robe : grenat profond presque noir.
- Nez : bouquet complexe de baies noires aux accents de violette, de poivre et de notes fumées.
- Bouche : beau volume en attaque avec des tannins soyeux. La finale s'étire sur les épices, des notes minérales et une vivacité persistante.

Garde : peut s'apprécier dès maintenant ou à garder 10 à 12 ans

Distinctions

93 pts – Jeb Dunnuck

Accord Mets/Vin : carafé une heure avant de le servir entre 16 et 18°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés
laguiole	agneau	morilles	cumin	mijoté	aux 4 épices
picodon	bœuf	céleri rave	badiane	rôti	vin
salers	gibier	fenouil	romarin	braisé	tomate