Xavier

Vacqueyras 2007

DISTINCTIONS :Noté **91-93**/100 par Robert Parker (Wine Advocate n°181, USA, fév 2009).
Noté **91**/100 par Josh Reynolds (Stephen Tanzer's International Wine Cellar, USA, Janv 2010)

ASSEMBLAGE : Grenache 60%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%. Vendange et tri manuels, avec éraflage systématique. Rendements moyens inférieurs à 35 hl par hectare.
TERROIR : Argilo-calcaire, et alluvions d'argiles rouges caillouteuses en terrasses.
VINIFICATION : Notre philosophie de vinification est généralement la même: Tout d'abord un grand soin est apporté au choix de la date de vendange, avec analyse quotidienne des baies pour éviter à tout prix les raisins qui ne sont pas parfaitement mûrs, donc tout défaut « vert » dans nos vins. Une première extraction des tanins des pellicules a lieu pendant une petite semaine, à température contrôlée (10° environ), avant la fermentation, pour des tanins soyeux et élégants : c'est la « macération préfermentaire à froid ». Ensuite la seconde extraction, en présence d'alcool, dure 3 à 4 semaines. Plus classique. Enfin, l'élevage a lieu pour 1/3 en foudre et 2/3 en barriques (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins).
NOTES DE DEGUSTATION : Vin d'une belle robe rouge profond. Au nez, qui s'ouvrira dans les années à venir, il se caractérise par des notes d'épices et de fruits rouges et noirs. En bouche, on retrouve les arômes du nez, tout en puissance et en équilibre. La structure tannique est dense mais élégante et déjà facile à déguster courant 2010. La longueur en bouche est caractéristique de la qualité du vin.

Robert Parker's Wine Advocate, n°181, Fév 2009

«Le Vacqueyras 2007 est prodigieux. Corsé, sa robe est rubis-profond/prune/violet. Au nez, d'éblouissants arômes de mûre et de kirsch, entremêlés avec les notes de réglisse, de camphre et de terre brûlée. Il présente une remarquable pureté et intensité, tout comme une longueur en bouche digne d'un gratte-ciel. Consommez au cours des 10 prochaines années. Une découverte passionnante au cours de mes dégustations récentes dans la vallée du Rhône, un brillant mélange de 60%, Grenache 30% Syrah, Mourvèdre et 10% de faibles rendements, et ce qui semble être une vinification impeccable. "

Stephen Tanzer's International Wine Cellar, Josh Reynolds, Janv 2010

"robe rubis saturé. Classique du Rhône Sud : arômes de fruits rouges mûrs, de garrigue, d'anis et de minéraux fumés. Juteux et expansif, avec une douceur liée à la richesse des saveurs de cerise noire, de confiture de framboises et de fleurs confites. Fin de bouche impressionnante. »

ACCORD METS ET VINS : à servir autour de 14°C sur des gibiers, viandes rouges grillées et viandes en sauce, plats épicés, fromage…
POTENTIEL DE GARDE : Agréable dès fin 2009, il se bonifiera pendant 10 ans dans une bonne cave.
ALCOOL : 14,8% - SUCRE : < 3,4 g/l - ACIDITE TOTALE : 3,4 - PH : 3,7
IC (intensité colorante): 10,5 (le minimum acceptable pour un Chateauneuf-du-Pape est... 4 !)