

Jardin de Jules

DOMAINE DE LA CLAPIERE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



FOCUS MILLESIME 2017

Les particularités climatiques du millésime

- Une pluviométrie régulière et importante dès l'automne 2016 et pendant tout l'hiver a permis une bonne recharge des réserves hydriques.
- Les températures hivernales ont parallèlement été douces, induisant un débourrement précoce et une croissance végétative active.
- La fin du mois d'avril a été marquée par un épisode de gel exceptionnel qui a impacté quelques parcelles, dans les zones les plus froides de la propriété. La croissance des vignes a ensuite repris doucement au mois de mai.
- Les mois de juin, juillet et août auront vu des températures élevées et une sécheresse importante. On note un épisode caniculaire dès la mi-juin. Il en résulte des vendanges historiquement précoces, avec presque deux semaines d'avance sur une année « classique ». Les rendements modérés ont également accéléré les maturités. Les conditions météorologiques très favorables du mois de septembre ont permis d'obtenir de belles concentrations, avec des raisins très sains.

La conduite du vignoble

- Démarrage explosif du cycle végétatif puis coup d'arrêt fin avril avec un refroidissement important des températures.
- Pression phytosanitaire modérée au printemps, mildiou et black rot notamment. La sécheresse a ensuite fortement limité les risques phytosanitaires.
- Période estivale très chaude et sèche. Il était important de conserver tout le feuillage pour protéger les grappes du soleil en fin de saison.

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention, manuelles pour les macérations
- Vinification parcelleaire
- Merlot et syrah sont vinifiés en deux façons : vinification traditionnelle et macération carbonique.
- Vinification traditionnelle : vendanges égrappées et foulées, démarrage de fermentation autour de 18 – 20°C, fin de cuvaison à chaud avec travail modéré du marc. Cuvaison de 10 jours environ car l'extraction a été très facile et rapide en 2017.
- Macération carbonique : vendanges manuelles, les grappes entières sont encuvées dans une cuve préalablement saturée en CO2. Cuvaison à chaud pendant 15 à 20 jours sans travail du marc pour favoriser la fermentation intracellulaire.
- Elevage en cuve et mise en bouteille précoce pour préserver le fruit.

DATES DES VENDANGES

Merlot : du 29 Août au 11 Septembre
Cabernet Sauvignon : le 22 Septembre
Syrah : du 4 au 9 Septembre

L'ASSEMBLAGE

Merlot : 85 %
Syrah : 10 %
Cabernet Sauvignon : 5 %

LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier
Palatsi



Jean Natoli
Céologue conseil

« Le vin décontracté de la gamme de la Clapière respecte son cahier des charges. La robe est intense avec des reflets pourpres. Le nez a beaucoup d'éclat, sur le fruit rouge frais (cerise, framboise), la garrigue, le benjoin, la confiture de rhubarbe et la réglisse en rouleau. La bouche est dynamique, primesautière même. C'est le vin des repas détendus, pouvant mettre en valeur la cuisine du marché. »

CERTIFICATIONS



GARDE ET SERVICE

- t 18 °C
- T 2 à 3 ans
- % 13,5% vol

NOTES DE DÉGUSTATION

- 👁 Jolie robe rubis, lumineuse.
- 👃 Nez très expressif, sur les fruits noirs (griotte, mûre de ronce), les fruits rouges (cerise, framboise), la réglisse en rouleau, le poivre gris.
- 👄 La bouche est charnue, juteuse, croquante, craquante.

ACCORDS METS & VINS

Gigot d'agneau, Chabichou, Asperges au parmesan, poisson sauce basquaise, sanglier à l'ail, tournedos aux courgettes et grillades.

www.chateaux-castel.com

f ChateauxetDomainesCastel
@ChateauxCastel



Châteaux et Domaines Castel
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00