



Documentation Générale et Technique

Appellation : CHATEAUNEUF DU PAPE

Cépages : grenache 80%, syrah 10%, mourvèdre 10%.

Nature du sol : caillouteux pour une parcelle, sablonneux sur des terrasses ocre de galets roulés pour l'autre parcelle.

Climat : Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, CHATEAUNEUF DU PAPE est situé dans l'axe de la vallée du Rhône.

Pluviosité réduite, ensoleillement de 2700 heures/an en moyenne.

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif. Les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. En outre, le ramassage manuel préserve l'état des souches donc l'avenir du vignoble.

Méthode de vinification et d'élevage : Egrappage en totalité, cuvaison longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1^{er} soutirage. Ensuite, nous procédons à l'élevage en barriques neuves (moitié chauffe forte + moitié chauffe moyenne) de janvier à octobre pour les 20% constituées par syrah et mourvèdre, afin d'assouplir les tanins, d'oxygéner le vin, et d'apporter une touche vanillée qui "se fondra" avec la structure du grenache qui continue son élevage en cuve inox. La cuvée est mise en bouteilles vers janvier ; depuis cette date la structure du vin et l'apport de l'élevage en barriques s'harmonisent afin d'obtenir l'équilibre que nous avons actuellement et qui va encore s'améliorer pendant plusieurs années.

Bouquet : Vin puissant et charpenté, d'une couleur rubis très soutenue à nuance violette. Il offre un nez complexe de cannelle, de fruits cuits et de griottes. Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des nuances vanillées et poivrées qui persistent jusqu'au final. C'est un vin souple et riche d'une très bonne longueur. La présence dominante du grenache bien caractéristique en bouche assure la « typicité CHATEAUNEUF DU PAPE ».

A consommer : Salmis de pintade, Lapin en chasseur, Civet de chevreuil, filets de pigeon en marinade Châteauneuf du pape ...

Conservation : Le Châteauneuf du Pape se bonifiera 5 à 10 ans dans une bonne cave selon les millésimes. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité

Les variations climatiques étant faibles dans notre région, l'ensoleillement presque constant chaque année, la qualité est donc très égale d'un millésime à un autre.

Jean-Pierre et Pascal LAFOND - Propriétaires - Récoltants

Route des Vignobles - 30126 TAVEL - France

Tél. 00 33 (0) 4 66 50 24 59 - Fax 00 33 (0) 4 66 50 12 42

www.roc-epine.com