



Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu "Saint Mapalis"

2017

"Ce Plan de Dieu présente des notes de coulis de framboises et de groseilles, tendues et concentrées, avec de modestes accents d'épices et de gâteaux aux fruits en finale." Wine Spectator, Mars 2019"



Millésime

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail lors de la récolte. Les vendanges, marquées par des températures caniculaires dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Le terroir du «Plan de Dieu» est une vaste terrasse alluviale surmontée d'éclats calcaires du Quaternaire et surplombée par les Dentelles de Montmirail et les villages de Seguret, Sablet et Rasteau.

Vinification

Vendange en cépages séparés. Égrappage total et foulage puis cuvaison de 3 à 5 semaines selon les cépages. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois.

Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais.

Vin Vegan.

Accords & Service

Ce Plan de Dieu accompagnera à merveille les charcuteries et également, un navarin d'agneau ou encore un sauté de veau à la provençale.

Servir à 16°C dès à présent ou dans les 5 ans.

RÉCOMPENSES

91 pts Wine Spectator

OR Concours des Vins d'Orange 05/2023

COMMEDED Decanter 05/2023