

DOMAINE DE PANISSE

LE MAS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2023

MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquent les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (47 jours). Début des Vendanges le 22 Septembre.

ELEVAGE : En demi-muids (80%) et en barriques (20%) pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le vin présente une robe profonde couleur rubis.

Au nez se dégagent des notes de fruits des bois, de fleurs séchées et d'épices.

La bouche, fraîche et soyeuse, dévoile des tanins fondus. Fruits noirs, poivre blanc, cannelle, sous-bois et réglisse se partagent la palette aromatique.

Le Mas se distingue par sa diversité de cépages et de terroirs, qui en font un vin complexe et élégant.

ACCORDS :

Ceuf poché au lard, sauce au vin rouge

Médailon de noix de veau, jus corsé aux morilles, écrasé de pommes de terre

Paleron de bœuf mijoté, topinambours en persillade

Mousse au chocolat Valrhona et gelée de mûre

AGE MOYEN DES VIGNES :

70 ans

ASSEMBLAGE :

50 % Grenache

20 % Mourvèdre

15 % Syrah

15% Cinsault

RENDEMENT :

25 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES

SOLS : sols composés de sables, d'argiles et de galets roulés sur des parcelles d'un seul tenant sur le lieu-dit « La Janasse ».

2023 : [92 – 95]

« Ce vin est corsé, mûr et rond, avec une grande concentration, et une finale longue et veloutée. Impressionnant ! » Jeb Dunnuck



2025-2037



16-17°C

SARL LE CAILLOU – 1600 Chemin st Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com – www.closducaillou.com