



Famille Bréchet

DOMAINE des BOSQUETS

AOC GIGONDAS - ROUGE 2003



EN BREF:

Un millésime ample, profond et tout en gourmandise. Une grande personnalité !
Potentiel : 8 ans à 12 ans.

LE MILLESIME 2003:

Le millésime de la canicule. Un ensoleillement très important. L'eau est rare, les rendements sont réduits (23 Hl/ha) mais l'état général est très beau et les maturités très profondes.

VIGNOLE, TERROIR ET CEPAGES:

Le vignoble du domaine des Bosquets, d'un âge moyen de 30 ans, est exposé sur les coteaux Sud-Ouest de l'appellation.

Les 25 Ha s'articulent sur 3 types de sols, à des altitudes différentes : 65% d'argiles bleues à forte densité de cailloux, entre 250 et 300m, 25 % d'argilo sableux des Hautes Garrigues de 200 à 220m, et 10% d'argilo-calcaires vers 170m. Ceci favorisant l'étalement des maturités, sur une durée de récolte d'environ 3 semaines. La conduite du vignoble permet de maîtriser les rendements, bien aidé par l'enherbement raisonné, l'ébourgeonnage sévère, et la vendange en vert. Le tout dans le but d'obtenir des maturités maximales. Taille en cordons de Royat palissés, pour favoriser l'aération et l'étalement des grappes.

Grenache 60% - Syrah 20% - Mourvèdre 10% - Cinsaut 10%

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins, ramassés à la main, font l'objet d'un tri impartial. L'assemblage terroirs cépages débute dès les vinifications. Eraflés et foulés, les raisins descendent dans la cuverie inox par gravité, pour une cuvaison de 35 à 40 jours, en 3 phases :

- Pré fermentaire à froid de 5 à 7 jours
- Fermentation alcoolique de 6 à 8 jours à 28°C, avec délestages quotidiens
- Macération infusion, avec brassage des lies et remontages doux..

Fermentations malo-lactiques achevées à la fin-Novembre.

Assemblage précoce en Janvier, et élevage de 18 mois, en 2 temps : 12 mois avec 60% en cuve béton et 40% en fûts de 228L, puis le tout réassorti en cuves ciment jusqu'à la mise en bouteille, en une seule fois en Avril.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Une robe rubis foncé. Un nez très concentré de fruits rouges et noirs et très mûrs, de cuir, de tabac, de réglisse, et d'olive noire. Une bouche ample, toute en épices, pleine à tous les niveaux, avec une superbe finale réglissée et des tannins abondants mais déjà civilisés.

Servir à 17/18°C, sur des gibiers, un magret de canard au miel, un pigeon rôti, une poularde de Bresse aux marrons, ou même un bœuf Wellington.

Famille Bréchet