



Famille Bréchet

Val de Dieu

CHATEAU DE VAUDIEU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – ROUGE CUVÉE VAL DE DIEU 2005



EN BREF:

Notre cuvée de garde, bâtie sur les plus vieilles vignes du domaine, et magnifiée par un élevage en bois et un assemblage différent. En quantité très limitée...

LE MILLESIME 2005:

Un millésime relativement chaud et sec, doté d'un bel équilibre, dans la lignée du millésime 2004. Les concentrations sont en conséquence très profondes. L'état général est superbe, grâce au Mistral. Les vignes ont su réagir après 2 millésimes chauds et secs. Potentiel : 15 à 20 ans.

VIGNOBLE, TERROIR ET CEPAGES:

Le vignoble, planté il y a plus de 60 ans, s'étend essentiellement sur des sables et des argilo-calcaires à galets roulés. Nous pratiquons la viticulture raisonnée, pour redonner vie aux sols, et favoriser l'épanouissement de nos vignes. De tout ceci résulte la profondeur de nos rouges, et l'expression authentique de notre fabuleux terroir.

Grenache 60% - Syrah 25% - Mourvèdre 15%

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Le Val de Dieu est élaboré à partir de nos plus vieilles vignes, sur de très petits rendements. Tri sévère des grappes, éraflage et foulage avant de rentrer dans le vaste chai de Rouges.

Les raisins sont ensuite acheminés vers la cuverie inox thermo régulée. Cuvaïson par unité terroir de 24 jours avec délestages pendant la fermentation alcoolique (28 à 30°C) et remontages doux. Fermentations malo-lactiques achevées à la mi-Décembre.

L'élevage dure 18 mois. 100% des syrahs puis le reste en assemblage Grenache/Mourvèdre/Syrah sont écoulées (à chaud) en fûts bourguignons neufs.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Une robe rubis-pourpre. Un nez puissant d'effluves de framboise, de baies rouges, de raisin frais, mais aussi d'épices, d'herbe de Provence et une touche de menthe verte. La bouche confirme, aussi ample que subtilement corsée, et extrêmement longue sur des notes kirchées.

Servir à 16-18°C, sur un pigeon au sang, un confit de canard, des rognons ou des viandes rôties (bœuf, venaison). Après quelques années sur un lièvre à la Royale, de la truffe, ou de la bécasse.

Famille Bréchet