



Famille Bréchet

CHATEAU DE VAUDIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - ROUGE 2005



EN BREF:

L'équilibre par excellence. Dense, profond, racé, il est armé pour affronter le temps et en faire un allié de choix...

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, avec de belles maturités bien aidées par une hygrométrie satisfaisante pendant l'été. Potentiel : 15 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 Château de Vaudieu est élaboré à partir d'une orientation parcellaire très précise, qui nous permet de faire mûrir nos raisins plus lentement et plus profondément, au Nord et à l'Est du domaine.

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. Cuvaison par unité terroir de 24 jours avec délestages pendant la fermentation alcoolique et remontages doux. Fermentations malo-lactiques achevées à la mi-Décembre.

Elevage de 18 mois. 100% des Syrah sont écoulées (à chaud) en fûts bourguignons de 1 et 2 vins. Les Mourvèdre dans des fûts bourguignons de 1 et 2 vins également.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Une robe rubis profond. Un nez vertigineux de liqueur de cassis, de framboise et de mûres. La bouche, ample et corsée, témoigne d'une grande précision, sur des arômes de fruits noirs, de fumé et de garrigue. Un modèle d'équilibre.

Servir à 16-18°C, sur du canard, du pigeon, des rognons, de l'agneau, ou des viandes braisées au feu de bois. Mérite aussi de l'attendre quelques années sur des plats à base de foie gras poêlé ou de truffe.

Famille Bréchet