



Réserve Secrète 2018, A.O.C. Châteauneuf du Pape

Assemblage

Les Grenaches sont issus de la plus ancienne parcelle du Domaine de la Solitude, plantée par mon trisaïeul au début du siècle dernier. Elle se situe sur le versant ouest de la Crau, sur un terroir de safres. Les Syrahs s'épanouissent sur le Terroir frais de safres des Blachieres.

- 70% Grenache noir centenaire
- 30% Syrah

Ces deux grands terroirs sont toujours vinifiés à part, les grandes années.

Vinification & élevage

Les vendanges se font à la main en caisse de 25 kg. Après une double sélection des meilleures grappes à la vigne puis sur table de tri, les raisins sont vinifiés en vendange entière pour les Grenaches, les Syrahs sont égrappées. La vinification se déroule en cuve tronconique béton. Elle est soigneusement élevée pendant 20 mois pour 80% en barriques. Le vin est assemblé puis affiné en foudre pendant 16 mois avant d'être mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Le millésime 2018

Le rendement est de 30 hectolitres/hectare. 1200 bouteilles et 150 magnums sont produits.

Notes de dégustation

Vin puissant, élégant et raffiné, construit pour la longue garde. Nez intense de mûre, de cassis, porté par des notes empyreumatiques. La bouche dense de ce vin mêle admirablement les notes de havane et de cèdre à la cerise griotte, et se poursuit par une finale intense et persistante.

Recommandations

- À consommer à partir de 2023 jusqu'en 2037.
- Température de service: 16-18 °C.

