



“LES CHAMPAUVINS”

Côtes-du-Rhône - 2021

Terroir

GRAND VENEUR « Les Champavins » représentent 34 ha classés en Côtes du Rhône...mais dont les parcelles sont situées en bordure nord de l'AOC Châteauneuf du Pape.

Un petit chemin de cailloux servi à l'époque de délimitation entre « Les Champavins » et Châteauneuf du Pape. Le sous-sol est constitué de molasse marine et de galets roulés (diluvium alpin). En surface, la quantité de galets impressionne comme en témoigne la photo ci-contre. Ces cailloux accumulent la chaleur le jour (un galet au soleil atteint 55°C en été) et la restitue aux pieds de vignes la nuit.

Cette source de chaleur permet aux raisins d'atteindre des maturités optimales.

Encépagement

70% Grenache noir,
20% Syrah,
10% Mourvèdre.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle en cuves inox avec pigeages réguliers. Cuvaïson de 18 jours. Elevage des grenaches en cuves et des Syrah/Mourvèdre en fûts de chêne de 3-4 ans.

Mise en bouteille après 12 mois.

Dégustation

Couleur rouge grenat intense. Ce Côtes du Rhône « exceptionnel » dévoile des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices qui sont typiques de l'expression de son Terroir. La bouche est ample, suave, avec une structure tannique très serrée mais fondue, comme enrobée par la rondeur du Grenache.

La finale est persistante sur des notes légèrement épicées de poivre et de réglisse.

Il y a quelques années, le journaliste Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser ... "baby Chateauneuf"...

Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 5 ans. Potentiel de 8 ans sur les millésimes les plus structurés. Servir à une température de 16°C.

www.vignobles-alain-jaume.com