

COLLECTION

GRAND DEFFAND ROUGE

MILLÉSIME 2021
AOP LUBERON

85 % SYRAH

15 % GRENACHE

À DÉGUSTER À 16-17°C

ÉDITION LIMITÉE 1 700 FLACONS

POTENTIEL DE GARDE 10-15 ANS

**Ceil**

Robe rouge intense aux reflets violine

Nez

Le premier nez reflète la typicité de la syrah méridionale. De subtiles notes d'olive noire et de laurier s'associent au caractère empyreumatique de ce vin. A l'aération, des touches épicées dévoilent une jolie complexité et l'identité terrienne de Grand Deffand. La finale subtile évoque des notes de sous-bois et de fumé.

Bouche

Sans concentration excessive, la texture est ample, charnue, et veloutée. La sensation de structure s'intègre parfaitement à la fraîcheur du vin, faisant place à une impression de plénitude. Les tanins s'égrènent avec subtilité. Les délicates notes de fruits noirs et de réglisse viennent en rétro-olfaction. Un vin d'une jolie longueur en bouche promis à un bel avenir de garde.

Accords

Filet de bœuf braisé, petits légumes rôtis et oignons caramélisés
Civet de sanglier et sa purée crémeuse
Magret de canard et ses gnocchis poêlés
* Idée veggie : courge butternut à la féta et aux brisures de châtaignes

**LE MILLÉSIME 2021**

Après un hiver sec et particulièrement doux, le débourrement des vignes est très précoce et les vignes subissent malheureusement des gelées début avril.

Le mois de mai maussade, les pluies et les températures en dessous des normales saisonnières retardent le cycle végétatif de la vigne.

La météo s'améliore en juin. L'été, bien que sans pluie, présente des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit qui améliorent la qualité aromatique des raisins.

A la fin août, certains cépages dont la syrah, montrent des signes de stress hydrique, occasionnant des pertes de rendement majeurs malgré une jolie qualité.

Les vendanges commencent avec une dizaine de jours de retard par rapport à une année dite "normale".

S'installent ensuite des épisodes de pluie réguliers, nous obligeant, dans notre recherche constante de qualité, à procéder à un tri de récolte assez sévère, se traduisant par une perte de rendement importante.

La qualité néanmoins est au rendez-vous avec de jolies expressions aromatiques et de très beaux équilibres dans les vins, pour un millésime subtil au potentiel de garde pour les rouges et les blancs.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses de 25 kg. Double tri à la réception sur grappe entière et sur baies après égrappage total. Foulage. Encuvage direct et vinification par cépage. Macération pré fermentaire à froid pendant 6 jours et fermentation à 18-20°C de 20 à 25 jours. Fermentation malolactique en foudres et élevage sur lies fines. Elevage en foudres 19 mois et 3 mois en cuves.

la Verrerie
CHATEAU