

COLLECTION

GRAND DEFFAND ROUGE

MILLÉSIME 2020
AOP LUBERON

85 % SYRAH
15 % GRENACHE

À DÉGUSTER À 16-17°C
ÉDITION LIMITÉE 7 000 FLACONS
POTENTIEL DE GARDE 10-15 ANS



Oeil

Robe rouge grenat aux reflets pourpres, profonde et brillante.

Nez

Le premier nez est très fin et élégant. De subtiles notes florales comme la violette et la rose fanée expriment cette délicatesse. A l'aération, des touches de myrtille, de réglisse, d'olives noires dévoilent une certaine complexité et l'identité terrienne de Grand Deffand. La finale subtile évoque des notes de bois de rose, de cade.

Bouche

La première sensation exprime un grand équilibre. Sans concentration excessive, la texture est ample, charnue, veloutée et profonde. La sensation de la structure s'intègre parfaitement à l'ensemble et à la fraîcheur du vin, laissant une très belle sensation de plénitude. Les tanins, à la présence soyeuse, s'estompent à mesure. Les délicates notes de fruits noirs et florales reviennent en rétro-olfaction. Un vin d'une très belle longueur en bouche, déjà parfaitement apte à la dégustation mais promis à un bel avenir de garde.

Accords

Filet de bœuf de Chalosse au jus, os à moëlle grillé et petits légumes tournés. Poule faisane rôtie carottes glacées au jus. Pot au feu de canard. Idée Veggie: cocotte de lentilles vertes du puy et champignons « trompettes de la mort »

LE MILLÉSIME 2020

Un millésime extrêmement particulier et des vendanges dans un contexte de crise Covid inédit. Le millésime démarre pour la vigne par un printemps idyllique avec une pluviométrie plutôt faible. L'été se fait plus chaud et pousse le végétal dans ses retranchements mais le vignoble bénéficie cependant de belles amplitudes thermiques avec des nuits fraîches. Alors qu'une précocité de vendanges est annoncée avec 15 jours d'avance, nos vignes nous surprennent à prendre le temps de faire aboutir pleinement leurs maturités. Les vendanges démarrent à la fin août. La première moitié des vendanges se déroule de façon parfaite. La seconde période se complique avec des pluies répétées mais nous faisons le choix de laisser se poursuivre les maturités des rouges, ce qui nous oblige à un tri sévère mais s'avère payant avec l'obtention de très beaux rouges 2020 est un très beau millésime, d'une très belle fraîcheur et aux équilibres exceptionnels.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisse 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