

COLLECTION

HAUTES COLLINES ROUGE

MILLÉSIME 2018

51 % SYRAH
41 % GRENACHE
8 % CARIGNAN

À DÉGUSTER À 16-18°C
POTENTIEL DE GARDE 8-10 ANS

**Oeil**

La robe est brillante et limpide, aux tonalités grenats et reflets violines, d'une belle viscosité et au disque plein et dense.

Nez

Le premier nez, caractéristique de belles syrahs, délivre des arômes de réglisse et de violette. A l'aération, des notes de torréfaction s'affirment, entremêlées d'arôme de confitures de fraises et de roses fanées.

Bouche

Très franc, le début de bouche est tout de suite marqué par de beaux équilibres. Le milieu de bouche est plein, enveloppant. La sensation tactile veloutée des tanins déjà fondus est très soyeuse réhaussée par de beaux amers et une sensation sapide lui conférant une très belle longueur.

Accords

Pâté croûte Richelieu. Quasi de veau Orloff. Miroton de joues de bœuf. Idée Veggie : Tatin d'échalotes confites.

LE MILLÉSIME 2018

Le millésime 2018 a été un millésime sous haute tension, particulièrement contraignant. Nous avons eu une pluviométrie au mois de mai juin totalement inédite. La tension phytosanitaire a été très forte pendant ces deux mois, nous imposant une surveillance de tous les instants. Grâce à la ténacité de l'équipe vigne la pression de l'attaque mildiou ne nous a que peu impacté. L'été a été plutôt clément, avec de fortes chaleurs fin juillet sans blocages de maturité, mais dix jours avant la récolte nous sommes victimes d'un orage de grêle nous emportant environ 60% de la récolte. Un coup dur pour le moral des équipes œuvrant au quotidien à la qualité. Les vendanges ont commencé début septembre, les premiers jus de blanc et rosé nous donnent des vins avec une jolie fraîcheur mais les volumes de production sont amputés d'une part importante. Pour les rouges, la maturité des syrahs est au rendez-vous avec une belle concentration. Pour les grenaches, les équilibres plus difficiles à trouver, nous ont imposé un déclenchement de la date de vendange au millimètre. En qualité d'œnologue, je n'ai cessé de trouver le parfait équilibre entre l'expression du terroir et la précision du processus d'élaboration, afin transmettre une émotion au consommateur final. Malgré un contexte difficile, ce travail d'équipe, qu'elle en soit remerciée grandement, a permis d'avoir su, s'adapter aux défis demandés.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. 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 5 jours et fermentation à 18-25°C de 20 à 25 jours. Elevage adapté en fonction de cépages en cuves béton et/ou foudres de chêne. Filtration légère avant mise en bouteille.

la Verrerie
CHATEAU