

Millésimes et cuvées....

Rendez-vous de printemps !

La sortie du Rosé marque notre rendez-vous de printemps : la vigne se réveille avec les premiers bourgeons prêts à éclater début avril.

Le millésime 2016 en rouge est maintenant disponible dans toutes nos cuvées et c'est une belle réussite : malgré une très longue période de sécheresse et des raisins pas très juteux, les vins sont frais, équilibrés avec des tanins élégants et beaucoup de longueur. Le millésime est prometteur au niveau du vieillissement.

Dans la cuvée Causse du Bousquet, l'assemblage 2016 comporte un peu plus de Syrah (petite récolte de Grenache et de Mourvèdre), ce qui donne un vin avec beaucoup de chair, qui a besoin d'attendre un peu.

Il reste encore un peu de Causse du Bousquet 2015 pour le moment, plus prêt à boire : opulent, épicé avec des notes de garrigues caractéristiques d'une année plus « solaire » que 2016.

Les Blancs 2017 sont maintenant bien ouverts, les 2018 seront disponibles en début d'été.

Nous gardons à la vente quelques bouteilles de millésimes plus anciens de 2007 à 2013, sur demande.

Le domaine est ouvert sur rendez-vous, n'hésitez pas à nous téléphoner, nous vous accueillerons pour vous faire découvrir cuvées et chai.

LES VINS

IGP Pays d'Oc Blanc 2017

- 70 % Terret – 30% Grenache gris

Terroir de plateaux calcaires – Vigne de 110 ans pour le Terret.

Cépages ancestraux du Languedoc : le Grenache gris apporte une minéralité pleine de fraîcheur et le Terret récolté légèrement surmûri en octobre, l'onctuosité et la richesse aromatique. C'est un assemblage qui présente une belle aptitude au vieillissement.

14,00 €

IGP Pays d'Oc Rouge 2017

92% Cabernet Franc – 8% Carignan

Deuxième année de production de notre nouvelle vigne de Cabernet Franc qui vient compléter la vieille vigne très peu productive.

Petit rendement, et cuvaison assez courte pour limiter les caractères « jeune vigne ».

9,00 €

Saint-Chinian Rosé 2018

-65% Mourvèdre – 30 % Cinsault – 5% Syrah

Le millésime 2018 est ample, fruité et épicé avec une finale minérale tonique. Très friand en apéritif, particulièrement digeste, il se marie très bien avec une cuisine estivale, méditerranéenne ou épicée.

8,40 €

Saint-Chinian Rouge 2016 Côte d'Arbo

- 35 % Syrah - 30% Grenache - 20% Carignan/Cinsault - 15% Mourvèdre

Assemblage de tous les cépages de l'AOC Saint-Chinian sur des coteaux aux argiles rouges et ocre. Vin charmeur, fruité et épicé sur un millésime très prometteur, à partager en toutes occasions.

9,70 €

Saint-Chinian Rouge 2015 Causse du Bousquet

- 60% Syrah - 20% Grenache –10% Mourvèdre –10% Carignan

Issu de vignes à petit rendements sur un plateau calcaire et des coteaux escarpés. L'élevage, 35% en cuve et 65% en fûts bourguignons de différents âges, ne marque pas le vin. Millésime riche « solaire » affiné par deux années d'élevage. Ouvert un peu à l'avance, il développera des arômes plus intenses. Bon millésime de garde.

14,90 €

Saint-Chinian Rouge 2016 Clos de la Simonette

- 20% Grenache - 65 % Mourvèdre – 15 % Carignan

La place occupée par le Mourvèdre est une des particularités du domaine. Il est implanté sur des coteaux escarpés aménagés en terrasses - Exposition sud-est parfaite pour le Mourvèdre qui y mûrit lentement mais régulièrement. Elevage en demi-muids (fûts de 600l) dont une partie neufs pour le Mourvèdre. On retrouve les épices du Mourvèdre mais aussi un fruité intense, et une concentration propice à la garde. Vraiment jeune, actuellement il est préférable de la carafier.

22,00 €

Magnum Clos de la Simonette 2015 : 45,00 €

Saint-Chinian Blanc 2017

Grenache 25% Roussanne 35% Marsanne 25% Viognier 5% Clairette 10%

Terroir de plateaux calcaires.

Vinification : 40 % en fûts, barriques et demi-muid – 60 % en cuve.

Elevage sur lies en fûts et en cuve. Bon équilibre entre expression aromatique, fraîcheur et minéralité. Mis en bouteilles : juin 2018.

14,00 €

www.mas-champart.com