

Clos de la Simonette 2013

MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Clos de la Simonette 2013 : nom de la parcelle, dénommée depuis longtemps la « vigne de Simonette » du nom d'un très ancien propriétaire (dit Simonet, « Simonette » en prononciation locale). Elle est entourée de murs en pierres sèches.

TERROIR : La cuvée réunit les deux terroirs du domaine. Grenache et Carignan : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants – 280 / 300 m altitude – Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires à 250m d'altitude pour le Mourvèdre avec une exposition sud-est. Les ceps, dont une partie issus de sélections massales de Bandol et formés en petits gobelets courts, permettent une belle maturité. La production est régulée. Avec le Mourvèdre et le Carignan on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.

CÉPAGES : 65 % Mourvèdre, 20 % Grenache , 15 % Carignan

VIGNOBLE : de 20 à 30 ans - Carignan 70/110 ans - Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds.

RENDEMENT : 25/30 hl / ha

PRODUCTION : 5100 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaison 4 à 5 semaines. En 2013, le vignoble n'a pas subi de stress hydrique, des maturités lentes et tardives ont favorisé des arômes de fruits noirs, des tanins fins mais présents et une concentration de la matière.

ÉLEVAGE : 30 % en demi-muids neufs pour une partie du Mourvèdre -55% en demi-muids de un et plusieurs vins – 15% en cuve (Carignan). Mise en bouteilles en septembre 2016.

DÉGUSTATION : la concentration est exceptionnelle sur ce millésime, mais le fruit et la fraîcheur sont préservés grâce à un bon niveau d'acidité. La structure du vin, matière dense, longueur et bonne acidité, en fait un millésime de garde. On pourra le boire jeune, ouvert à l'avance ou carafé. Il accompagnera une gigot d'agneau avec des tartines d'ail, des filets de canard...