

# Clos de la Simonette 2014

# MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Clos de la Simonette 2014 : 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** : 4000 bouteilles

**VINIFICATION** : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaison 4 à 5 semaines. En 2014, le printemps et l'été très secs ont été tempérés par des pluies pendant la maturation des raisins qui ont affiné les tanins et préservé le fruit.

**ÉLEVAGE** : 85 % en demi-muids de un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan). Mise en bouteilles en septembre 2016.

**DÉGUSTATION** : le millésime est marqué par l'élégance, le fruit et la finesse des tanins. La structure du vin, matière fine, longueur et bonne acidité, en fait un millésime de garde. On pourra le boire jeune, ouvert à l'avance ou carafé. Il pourra accompagner un « agneau de 7 heures », un gigot à la broche, du gibier ou des accords salés/sucrés...