



Clos de Sixte, 2016

Vignobles Alain Jaume et Fils
FRANCE, RHÔNE, LIRAC

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Grenache, 35% Syrah, 15% Mourvèdre
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3 g/l
SUPERFICIE	145 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de Lirac fait face à l'appellation Châteauneuf-du-Pape, de l'autre côté du Rhône
GÉOLOGIE DU SOL	Terrasses de galets roulés et argile rouge
VINIFICATION	Fermentation en cuves inox. Cuvaison de 18 jours.
ÉLEVAGE	Elevage de 14 mois en cuve béton (70%) et fûts de Chêne français (30%)
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge-pourpre profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, cassis, mûre sauvage) dominant. En bouche, le vin est ample, suave, épicée. La finale est longue sur des notes légèrement réglissées et de poivre. Un vin racé, digne des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône.
CONSOMMATION	Parfait pour une canette rôtie en cocotte, cèpes et olives noires ou un carré d'agneau au romarin, crumble de légumes du soleil. Servir entre 14°C et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 à 8 ans.

CODE SAQ
10919070

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.70 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
93/100



WINE SPECTATOR
87/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les générations de la famille Jaume se succèdent depuis que Mathieu Jaume, en 1826, décide de cultiver la vigne à Châteauneuf-du-Pape dans la Vallée du Rhône méridionale. En 1979, Odile et Alain Jaume poursuivent la tradition en créant le Domaine Grand Veneur dont les caves sont construites à la sortie de la ville d'Orange. Puis, en 2003 ils parient sur le potentiel qualitatif du terroir de galets de Lirac, appellation située à quelques kilomètres en face de Châteauneuf du Pape, et acquièrent le Domaine du Clos de Sixte. Par la suite, ils diversifient leurs terroirs en reprenant une propriété à Vacqueyras, le Château Mazane puis, en Côtes du Rhône, le Domaine de la Grangette Saint Joseph. Dans le même temps et depuis 1997, des partenariats en sélections de négoce sont mis en place sur des appellations voisines telles que Ventoux, Cairanne, Rasteau, Gigondas, ainsi que d'autres appellations situées en Vallée du Rhône septentrionale comme Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Condrieu. Ces vins exprimant chacun une singularité sont signés sous des étiquettes estampillées « Alain Jaume ». Rejoint au fil des années par leurs trois enfants, Hélène, Christophe et Sébastien, ils perpétuent ensemble avec passion le métier de vigneron. Se définissant comme des « Artisans au service des grands terroirs », ils s'emploient à « élaborer des vins intenses, des vins de caractères, des vins aux goûts authentiques ». Aujourd'hui, avec plus de 155 hectares au total, tous les Domaines sont cultivés en agriculture biologique. Les sols sont exclusivement entretenus par des labours superficiels et soutenus par des composts végétaux. Les rendements sont faibles, de l'ordre de 30 à 40 hl/ha suivant les cépages, dans le but d'obtenir à la fois la densité de matière et l'équilibre pour chaque appellation. De manière générale, chaque cépage, grenache noir, syrah, mourvèdre en rouge et clairette, roussanne, viognier en blanc est vinifié séparément afin de transmettre sa propre identité aromatique, son caractère et sa particularité gustative. En fin d'élevage, les vins sont légèrement clarifiés. Un léger dépôt naturel peut se former au fond de la bouteille, signe de leur richesse et de leur vitalité.