



Domaine des Sénéchaux, 2018

Jean-Michel Cazes Sélections
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le domaine des Sénéchaux compte parmi les plus anciens vignobles de son illustre appellation.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	60% Grenache noir, 22% Syrah, 17% Mourvèdre, 1% Vaccarèse
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	30 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g/l
SUPERFICIE	22 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe au coeur de l'illustre appellation Châteauneuf-du-Pape
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Galets de quartzite, 8 ha de sol caillouteux argilo-calcaire, 11 ha de grés mollassique et de safre; 3 ha de sol sableux profond
VINIFICATION	Le travail des cuves a été régulier sur l'ensemble de la cuvaison. Privilégiant en début de cuvaison le délestage puis par la suite le pigeage. Cette année, une attention très particulière sur la régulation des températures des cuves tout le long de la vinification.
ÉLEVAGE	15 mois, 25% en barriques d'un vin, 53% en foudres et 22% en cuves.
DÉGUSTATION	Robe éclatante de couleur grenat. Au nez, des arômes flatteurs et puissants de griotte confite, de fruits rouges bien mûrs mariés à de délicates notes d'épices. En bouche, l'attaque se fait en puissance s'ouvrant sur des saveurs de fruits confiturés rouges et noirs s'entremêlant à de légères touches épicées et poivrées. La finale est élégante, légèrement boisée et accompagnée de subtiles notes torréfiées qui viennent parfaire l'équilibre de ce vin.
CONSOMMATION	Idéal avec un agneau au curry, une pierrade de viandes, une charlotte au chocolat. Servir entre 16°C et 18°C. Prêt à boire.

CODE SAQ
11171155

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
56.25 \$



PRIX ET MENTIONS



THE WINE
ADVOCATE (ROBERT
PARKER) 93/100



VINOUS 93-94/100



WINE ENTHUSIAST
93/100



WINE SPECTATOR
91/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bien que le terroir de Bages soit visible sur les archives depuis le XVI^e siècle, sa grande histoire viticole commence au XVIII^e siècle. De 1749 à 1824, il est la propriété de Thomas. Il gère la terre avec sagesse et produit d'excellents vins, alors connus sous le nom de « Cru de Lynch » et bientôt classés parmi les cinquièmes crus du prestigieux classement de 1855 pour l'Exposition universelle de Paris. Dans les années 1930, le général Félix de Vial, descendant des négociants Cayrou, donne le vignoble en fermage à Jean-Charles Cazes, fermier du château Ormes de Pez à Saint-Estèphe. Celui-ci achètera les deux propriétés à la veille de la Seconde Guerre mondiale. Depuis lors, Lynch-Bages est dirigé par la famille Cazes. Aujourd'hui, les crus classés sont vendus en primeur à la Société des Alcools du Québec. Le Pauillac de Lynch-Bages, 3^eme vin du Château Lynch-Bages, est né en 2009. Ce vin est issu de jeunes plants et de parcelles n'entrant pas dans la composition du second vin Echo de Lynch-Bages qui se définit par son caractère pauillacais affirmé, représentatif de son terroir et marqué par la prédominance du cabernet sauvignon. En 2002, Jean-Michel Cazes, propriétaire du château Lynch-Bages avec l'aide de son fils Jean-Charles, achète des hectares de vignes à La Livinière, un village au pied de la Montagne Noire, berceau des plus grands vignobles du Minervois. Le domaine de L'Ostal est né. Dans la même année, Jorge Roquette, propriétaire de Quinta Do Crasto au Portugal, et Jean-Michel Cazes se sont associés pour donner naissance à Xisto – Roquette & Cazes, un grand vin portugais produit dans la vallée du Douro. Son nom Xisto, prononcez « shistoo », évoque le sol de schistes des grands terroirs de la vallée du Douro. En 2006, la famille fait l'acquisition du domaine des Sénéchaux à Chateaufort-Du-Pape. Dès lors, ils s'attendent à poursuivre la bonification du vignoble en apportant un soin particulier au matériel végétal tout en respectant l'environnement.