



Domaine Grand Veneur, Les Champavins, 2021

Vignobles Alain Jaume et Fils

FRANCE, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
SUPERFICIE	34 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent en bordure Nord de l'appellation Châteauneuf du Pape, sur les Lieux-dits « Champavins » et « Coudoulet »
GÉOLOGIE DU SOL	Molasse marine et galets roulés qui accumulent la chaleur le jour (un galet au soleil atteint 55°C en été) et la restitue aux pieds de vignes la nuit
VINIFICATION	Vendange à maturités optimales des baies. Vinification traditionnelle en cuves inox avec des pigeages réguliers. Cuvaison 18 jours.
ÉLEVAGE	3 à 4 ans, avec le Grenache en cuve et la Syrah et le Mourvèdre en fûts de chêne. Mise en bouteille après 12 mois.

CODE SAQ
10935774

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.75 \$



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.