

DOMAINE DE PANISSE

LE MAZET CÔTES-DU-RHÔNE

2024



MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

20% de vendanges entières, puis co-fermentation de la Syrah et du Grenache en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (27 jours).

Début des vendanges le 3 Septembre.

ÉLEVAGE : En cuves bois tronconiques et en foudres pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe couleur rubis, aux reflets violets.

Le nez est expressif, sur des parfums de fruits noirs et d'épices : poivre noir, sarriette et réglisse.

La bouche est généreuse, révélant des arômes de cassis et de griotte, de bâton de réglisse et de fleurs séchées. Les épices, associées à une note fumée, enrichissent la palette aromatique.

C'est un vin à la fois gourmand et structuré, marqué par une belle densité.

ACCORDS :

Gigot d'agneau de lait aux épices d'orient

Pieds paquets

Pan con tomate, pata negra et rougets grillés

Banon affiné

Macarons au chocolat



AGE MOYEN DES VIGNES :

60 ans

ASSEMBLAGE :

60 % Syrah

40 % Grenache

RENDEMENT :

26 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols argilo-calcaires et galets roulés, situé à la frontière de Plan de Dieu, sur le lieu-dit « Le Parc ».



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com



2026-2036