

DOMAINE DE PANISSE

LE MAS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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 tanins 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.

Syrah et Cinsault sont vinifiés en grappes entières, Grenache et Mourvèdre sont éraflés et vinifiés séparément. Co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

Début des vendanges le 4 Septembre pour les Syrahs et les Cinsaults, et le 21 Septembre pour les Grenaches et les Mourvèdres.

ÉLEVAGE : En demi-muids (85 %) et en barriques (15 %) pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rubis aux reflets grenat.

Le nez est complexe et gourmand, dévoilant des arômes de fruits des bois, d'écorce d'orange et d'épices.

La bouche allie puissance, générosité et fraîcheur. Elle révèle des notes de cerise et de mûre, de réglisse, d'olive noire, d'herbes provençales et de sous-bois.

Les tanins, finement intégrés, permettent un vin élégant, appréciable dans sa jeunesse. Pour les plus patients, Le Mas évoluera harmonieusement avec le temps.

ACCORDS :

Osso Bucco
Canard à l'orange
Couscous royal
Tomme de Vache
Moelleux au chocolat Valrhona



2026-2038



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



AGE MOYEN DES VIGNES :
70 ans

ASSEMBLAGE :
50 % Grenache (*Certains plantés en 1924 !*)
20 % Syrah
15 % Mourvèdre
15 % Cinsault

RENDEMENT :
19 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables, d'argiles et de galets roulés sur des parcelles d'un seul tenant sur le lieu-dit « La Janasse »

2024 : [93/100]

« Rafraîchissant, précis et complexe. »
Decanter
« Une structure tannique d'une finesse remarquable ! »
Jancis Robinson.com