

DOMAINE DE PANISSE

LE MAZET CÔTES-DU-RHÔNE

2021

MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, 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.

ELEVAGE : En cuve tronconique bois pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe intense Grenat aux reflets violets.

Le nez est flatteur et élégant, dévoilant des parfums de fruits noirs croquants, de violette et de lavande.

En bouche, c'est un vin généreux et remarquablement équilibré. Il présente des arômes de fruits frais, de thym, associés à des arômes de réglisse, ainsi que des notes de cacao.

C'est un vin complexe, charnu et élégant, qui illustre parfaitement l'expression de la Syrah sur les galets roulés.

ACCORDS :

Bruschetta à la tomate et oignons confits, chèvre frais et basilic

Tajine d'agneau aux figues rôties

Epaule d'agneau confite, aubergines grillées

Saint-Nectaire

Clafoutis aux cerises



2024-2034



16-17°C



CREATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2020

AGE MOYEN DES VIGNES :

60 ans

ASSEMBLAGE :

60 % Syrah

40 % Grenache

RENDEMENT :

30 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES

SOLS : Sols argilo-calcaires et galets roulés

JEB DUNNUCK (88-90)/100

« C'est un beau travail, sur des notes de fruits murs et de fruits noirs, de poivre, de violette et des notes minérales sur une trame fraîche, précise, structurée. »

- Jeb Dunnuck