

## Les Quartz - Côtes du Rhône Rouge 2005



La qualité du millésime 2005, marquée par des conditions climatiques exceptionnelles, nous a permis d'élaborer une nouvelle fois cette cuvée, qui fait écho à son aîné Les Quartz en AOC Châteauneuf-du-Pape.

Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes du domaine, situées à l'intérieur du Clos du Caillou et cependant très proches du terroir des Cassanets, parcelles du Châteauneuf-du-Pape les Quartz.

Le terroir est composé majoritairement de galets roulés. L'encépagement comprend 85% de grenache et 15% de syrah.

La vendange a débuté mi-septembre, faisant suite à une période sèche et ventée qui a permis d'obtenir une excellente maturité phénolique. Les raisins ont été éraflés. Les macérations ont été effectuées en cuves bois, sur 31 jours, avec contrôle des températures, délestages et pigeages réguliers. L'élevage des grenaches a été réalisé en cuve tronconiques pendant 10 mois et 6 mois en foudres. Les syrah ont été élevés en barriques récentes durant 17 mois.

Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (30 hl/ha) et des techniques culturales traditionnelles. (Labours réguliers, engrais organiques, traitements phytosanitaires réduits au soufre et au cuivre).

Ce vin est recommandé sur un pigeon au sang, une grillade d'agneau de Provence, une poêlée de champignons du Ventoux.

Le vin présente une superbe robe encre de chine aux reflets brillants. Il présente un nez de groseille, cerise confite associée à la prune bien mûre sur des notes de menthe poivrée.

La bouche est belle et structurée, portée par des arômes de sabayon de fruits rouges, airelles sauvages avec des mûres confites.