

DOMAINE DE PANISSE

LE MAZET CÔTES-DU-RHÔNE

2023



MILLÉSIME 2023 : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif.

En résultent des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

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 :

On découvre une robe intense Grenat aux reflets brillants.
Le nez est flatteur et élégant, sur des notes fruitées (cerise, fraise) et florales (violette).
En bouche, l'équilibre est marqué par la générosité et la fraîcheur. Des arômes de fruits rouges croquants (groseille, cassis) et de bâton de réglisse, sont associés à des notes plus épicées de poivre, de sarriette et de cannelle.
C'est un Côtes-du-Rhône gourmand et élégant, réhaussé par la structure et la fraîcheur de la Syrah.

ACCORDS :

Tagliata de bœuf à l'Italienne et rigatoni
Petits farcis provençaux
Canette grillée, sauce échalotes et figues
Paëlla au chorizo et crevettes
Crème chocolat / amandes



AGE MOYEN DES VIGNES :
60 ans

ASSEMBLAGE :
60 % Syrah
40 % Grenache

RENDEMENT :
30 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS : Sols argilo-calcaires et galets roulés

2023: [89 - 91]

« C'est un vin rond, vif, possédant une solide persistance aromatique. » Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2025-2035



16-17°C