

Château de Montfaucon

CÔTES DU RHÔNE- 2018



MILLÉSIME

L'année 2018 s'avère être un très bon millésime malgré nos inquiétudes dues aux fortes précipitations printanières. Les pluies de début août ont été bénéfiques et ont repoussé le début des vendanges au 21 août. La maturation hétérogène nous a demandé un travail important de suivi afin de vendanger chaque cépage à sa maturité optimale. Heureusement le temps était de notre côté avec un mois de septembre plutôt frais et ensoleillé, très peu d'humidité et du Mistral qui nous a permis de rentrer des raisins parfaitement sains.

Les vins blancs et rosés se révèlent très aromatiques et conservent beaucoup de fraîcheur. Les rouges sont souples, gourmands avec des tannins fondus - leur caractère épicé et leur finesse se révélera dans le temps...

INSPIRATION

La richesse unique des vins du sud de la Vallée du Rhône et sa multitude des cépages. Notre Côtes du Rhône est un assemblage de cinq cépages. Chaque cépages amenant ses arômes de fruits pour créer un vin équilibré. Les raisins sont issus de nos vignobles, vendangés à la main et vinifiés de manière à conserver la fraîcheur du fruit/ Notre objectif est la finesse et l'élégance.

SOL

Sols sableux et d'éboulis calcaires sur sol sablo-limoneux

CÉPAGES

50% Grenache, 20 % Syrah, 15% Carignan, 10% Cinsault, 5% Counoise.
Vignés âgées en moyenne 50 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Éraflage total, macération et co-fermentation des cépages pendant 10 à 12 jours.
Élevage de 20 mois en cuve béton avant mis en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Guide Hachette 2021 : Une touche de counoise et cinsault vient pimenter un assemblage grenache, syrah, et carignan. Macérés puis fermentés ensemble, avant un élevage de 18 mois en cuve béton, ils ont façonné ce côtes-durhône de haut vol, au nez fin et nuancé qui mêle à un fond de fruits rouges et noirs des tonalités de thé infusé et de violette. Une complexité qui se fond dans une bouche ample dès l'attaque, adossée à des tanins joliment extraits, de laquelle émerge une très belle fraîcheur. Remarquable d'élégance et d'équilibre.

SUGGESTIONS

Pintade rôtie à l'estragon, sauce aux échalotes
Vitello tonato
Ratatouille

PRESSE

Millésime 2018 : Guide Hachette **
2017 : Wine Advocate/Parker 90 pts, Wine Spectator 88 pts, Bettane & Desseuve 'Prix-Plaisir' argent
2016 : Wine Advocate 90 pts, Guide Hachette Vins 2019 **, RVF 14,5 pts
2015 : Wine Advocate 90 pts, Guide Hachette Vins 2018 *