

Jalade

DOMAINE DE LA CLAPIERE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



FOCUS MILLESIME 2020

Les particularités climatiques du millésime

- Les pluies automnales ont été abondantes et ont permis une bonne recharge des réserves hydriques. L'hiver a ensuite été historiquement doux. La précocité du millésime avait été annoncé très tôt !
- Le printemps a été assez « arrosé » ce qui a favorisé une bonne assimilation minérale par la plante et une croissance végétative active. L'alternance de pluies régulières et de températures presque estivales en mai a également été favorable aux maladies cryptogamiques et notamment au mildiou. Il aura fallu être très vigilants jusqu'au stade fermeture de grappes pour préserver l'état sanitaire du vignoble.
- L'été a ensuite été chaud mais sans pic caniculaire. Le stress hydrique n'est apparu que tardivement et ne s'est pas manifesté dans les sols les plus profonds.
- Deux épisodes orageux en août ont un peu décalé le départ des vendanges. Les entrées maritimes ont été assez fréquentes en septembre, avec des pluies régulièrement annoncées puis décalées qui ont rendu la planification de la récolte délicate. Les maturités ont finalement été assez resserrées.

La conduite du vignoble

- La pression phytosanitaire a été très forte, avec un développement virulent du mildiou, champignon d'ordinaire peu problématique dans notre région. Il aura fallu être rigoureux dans les traitements pour éviter les pertes de récolte et préserver l'état sanitaire.
- La pluviométrie plus importante a favorisé le développement des adventices. La travail du sol a été un enjeu stratégique à la fois pour limiter la pression phytosanitaire et préserver les réserves hydriques des sols.

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention et aux petites heures du jour pour bénéficier des températures les plus fraîches.
- Pressurage direct et débordage statique à froid.
- Fermentation en cuve inox entre 15 et 18°C.

DATES DES VENDANGES

Syrah : le 26 Août
Cabernet Sauvignon : le 31 Août
Grenache noir : le 3 Septembre
Cinsault : les 15 et 16 Septembre

L'ASSEMBLAGE

Cinsault : 60 %
Grenache Noir : 15 %
Syrah : 10 %
Cabernet Sauvignon : 15 %

LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier
Palatsi



Jean Natoli
CEnologue conseil

GARDE ET SERVICE

t° 14 °C

T 1 an

NOTES DE DÉGUSTATION

👁 Robe très pâle aux nuances argentées.

👃 Arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise), de baies roses, de cade..

👄 La bouche déroule sa vivacité, tempérée par une réelle sucrosité. La finale rappelle le poivré du pamplemousse.

ACCORDS METS & VINS

A déguster sur des œufs en meurette ou un chabichou du Poitou.

CERTIFICATIONS



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00

www.chateaux-castel.com

f @ChateauxCastel