



## CUVÉE DES CADETTES

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013

### UNE HISTOIRE.

C'est au XIV<sup>ème</sup> siècle, à l'époque où les papes étaient français, qu'est né le vignoble du Château La Nerthe, en même temps que la vigne faisait son apparition à Châteauneuf-du-Pape, lieu où les pontifes avaient élu leur résidence d'été. La propriété du XVI<sup>ème</sup> siècle représente plus de 90ha et ne produit que des vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Châteauneuf-du-Pape.

### UN VIGNOBLE.

La localisation de la propriété lui permet de bénéficier de terroirs typiques de l'appellation Châteauneuf du Pape à l'origine de la complexité des vins produits. Sur le plateau, les gros galets qui recouvrent le sol emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. La Cuvée des Cadettes est issue de parcelles naturellement très qualitatives. L'enracinement des ces vignes est séculaire pour le grenache et d'une cinquantaine d'années pour la Syrah et le Mourvèdre. Ce sont les parcelles primitives de l'Appellation. Cette cuvée représente l'accomplissement le plus abouti de la symbiose Climat / Sol / Cépage.

### AGE DES VIGNES :

En moyenne 70 ans

### VINIFICATION.

Les raisins, issus de parcelles sélectionnées parmi nos plus vieilles vignes, sont vendangés à la main, puis triés sur table à l'entrée de la cave. Les différents cépages sont assemblés directement à la cuve de fermentation. La cuvaison commence par une phase de macération préfermentaire à froid de 12/24 heures. Puis la fermentation alcoolique se déclenche. Les levures qui l'assurent sont des levures indigènes propres à notre terroir. La température de fermentation est contrôlée pendant toute la durée de la fermentation. Remontages et pigeages sont réalisés pendant la fermentation afin d'assurer la meilleure extraction des composés du raisin. La cuvaison dure de 18 à 20 jours puis les vins sont écoulés dans les cuves en pierre pour la fermentation malo-lactique. Une fois cette deuxième fermentation terminée, les cuvées seront mises en fûts pour un élevage d'une durée de 12 mois. Ce n'est qu'à l'issue de cet élevage que l'assemblage sera réalisé. Les vins seront alors prêts à être mis en bouteille.

### CEPAGES.

Syrah 42 %, Grenache 37 %, Mourvèdre 21 %

### ELEVAGE. 100 % en fûts

### DEGUSTATION.

Lorsque le terroir de la Nerthe fait le lien entre les 3 plus fortes personnalités de Châteauneuf-du-Pape, on obtient un vin exceptionnel ! La robe est grenat très foncé aux reflets violacés. Le nez, encore sur la retenue, laisse déjà apparaître des arômes de liqueur de cerises noires, des notes grillées qui voilent à peine un fond plus fruité de fraises et de balsamique. Un nez complexe qui laisse ensuite place en bouche à beaucoup de puissance, de densité et de concentration. Le vin est tout en épaisseur, en velouté et en harmonie avec sa palette aromatique. Le santal, la fraise, le cèdre, la cerise s'y épanouissent, les épices venant marier tout cela. Un vin d'une grande complexité aromatique, d'une grande concentration qui révèle en élégance toute la puissance et l'équilibre des vins de la Nerthe.

