



# CHÂTEAU LA NERTHE

## Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007



### UNE HISTOIRE et UN VIGNOBLE

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 la vigne faisait son apparition à Châteauneuf-du-Pape 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. Sa localisation lui permet de bénéficier de terroirs typiques de l'appellation et donner naissance à des vins complexes. Sur le plateau, les gros galets recouvrant le sol emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Sur les pentes, on retrouve terres graveleuses et sols sablonneux. Le sous sol, quant à lui, est composé de molasses burdigaliennes véritables traits d'union entre les différents terroirs de l'appellation.

### LES VENDANGES.

Qu'est-ce qui fait de 2007 une année si particulière ? Elle a connu plus de jours de Mistral en Septembre que toute autre année sauf 2001, 1990 et 1978, autres superbes millésimes. C'est également une année de sécheresse, mais si la moyenne des températures en journée était très élevée, celle des températures nocturnes était parmi les plus basses, en particulier en septembre. En 2007 rares sont les jours où les températures ont dépassé les 30°C, contrairement à 2003, 2001 et 1998. Seule 1989 avait connu moins de pluie en Septembre que 2007. Ce scénario météorologique a permis la naissance d'un millésime vraiment exceptionnel !

### LA VINIFICATION.

Les raisins, vendangés à la main, sont triés sur table. Eraflés, ils sont dirigés vers les cuves de vinification. En fonction des terroirs et de la qualité gustative des raisins, la vinification a lieu en cuve acier inoxydable ou bois. 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.

Grenache noir 48 %, Syrah 29 %, Mourvèdre 22 %, Cinsault 0.5 %, Autres 0.5 %

### ELEVAGE.

62 % fûts— 38 % foudres

### LA DEGUSTATION.

La robe est soutenue, encore sombre, aux reflets légèrement acajou. Le nez est très expressif : il laisse augurer de beaucoup de douceur et de richesse. En effet, on y retrouve de la prune, du tabac blond en feuilles, de la cannelle. La bouche est particulièrement douce, suave avec un toucher de tanins très rond. Le foin, le balsamique, la prune mûre sont très présents en attaque, puis le sureau, le cèdre, le santal prennent le relais, rehaussé par une acidité salvatrice tant ce vin est rond et doux. A boire dès aujourd'hui mais encore sur un registre de jeunesse..