

Château de Montfaucon

BARON LOUIS - LIRAC 2018



MILLÉSIME

Le Millésime 2018 est atypique par rapport aux précédents millésimes. Nous avons eu de fortes fortes précipitations printanières suivi d'un été chaud et d'une bonne pluie en fin d'été. Le mois de septembre plutôt frais et ensoleillé avec du Mistral qui nous a permis de rentrer des raisins parfaitement sains.

L'évolution de la maturité a été hétérogène selon les cépages et nous a demandé un travail précis et intense pour les décisions de dates de vendange.

Les vins blancs et rosés se ont de belles aromatiques et conservent beaucoup de fraîcheur. Les rouges sont intenses et frais aux arômes de garrigues et de fraises.

INSPIRATION

Nous rendons hommage au Baron Louis, l'ancêtre qui a restauré le château, avec cette cuvée haut de gamme élaborée à partir des raisins issus de nos meilleures parcelles de vieilles vignes en Cru Lirac. Ce vin exprime la richesse des vins des Crus du sud de la Vallée du Rhône associée à la finesse et élégance qui caractérisent les vins de Montfaucon.

SOL

Sols de galets roulés, d'éboulis calcaire et de sables limoneux.

CÉPAGES

60% Grenache, 15 % Syrah, 15% Carignan, 5% Cinsault, 5% Mourvedre. // 15% vol.
Issu de nos parcelles de vieilles vignes - moyenne d'âge entre 60 et 80 ans- avec des rendements de maximum 35hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Cuvaison de 14 à 18 jours avec co-fermentation de plusieurs cépages.

80% de l'assemblage est élevé en barrique de un à dix vins pendant 12 mois, suivi d'un élevage de 16 mois en cuve béton avant la mise en bouteille. Le vin poursuit son élevage en bouteille au moins un an avant de sortir de nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin a des parfums enjôleur au nez. On y trouve des saveurs de Provence avec les baies noirs et rouges, des orangettes, réglisse, pâte d'amande... L'aération fait apparaître de fines notes empyreumatiques (cendre, fumée) qui lui donnent de la profondeur.

La complémentarité des cépages et les caractéristiques du millésime s'expriment avec une bouche intense mais soyeuse. Les saveurs de fruits rouges et noirs sont bien présentes avec la fraîcheur de l'orange sanguine. Les tanins sont gourmand et digestes.

SUGGESTIONS

Souris d'agneau confite
Joue de boeuf à la bourguignonne
Canard aux olives noirs

PRESSE

2018 : Decanter 92 pts, Guide Hachette *
2017 : Wine spectator 92 pts, Decanter WWA Gold / 95 pts
2016 : Decanter WWA Gold 96 pts, Wine Advocate 92-94 pts, Wine Enthusiast 91 pts
2015 : Wine Advocate 93 pts, Guide Hachette 2018 *, Jancis Robinson 16+,
Matt Walls 2015 Special Rhone report 93 points, RVF 15/20