



AOC Côtes du Rhône Villages SÉGURET rouge « Estelles » 2015.

Situation : L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, proche de Vaison la Romaine et des crus réputés de Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Beaumes-de-Venise et Châteauneuf-du-Pape.

Sols : Terrasses argilo-calcaires, caillouteux.

Climat : De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds et secs. Le Mistral chasse l'humidité assurant ainsi des conditions particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Encépagement : Cette cuvée « Estelles » est élaborée sur un vignoble de 20 ans d'âge en moyenne, à l'aide des cépages traditionnels suivants :

- Le grenache noir (majoritaire avec 60% de l'encépagement).
- La Syrah et le Mourvèdre (35%).
- Le Carignan et le Cinsault (5%).

Culture : La vigne est cultivée avec travail du sol suivant les règles de sagesse de l'agriculture raisonnée. Les traitements de la vigne sont limités et faits avec des éléments simple (cuivre et soufre), et lorsqu'ils sont réalisés, c'est toujours à la dose minimale utile. Le vignoble est enherbé un rang sur deux afin de favoriser l'aération du sol et faciliter le passage lors des travaux. Les rendements sont particulièrement faibles. Ils peuvent être maîtrisés en effectuant de la vendange en vert si nécessaire.

Récolte : Elle est manuelle afin d'effectuer un tri de la vendange et effectuée rapidement à l'optimum de maturité.

Vinification : Elle est effectuée avec soin, en petites cuves, avec pigeage et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin.

Élevage : Cette cuvée est partiellement mise en élevage (30 % de la cuvée environ) en fûts neufs et en fûts de plusieurs vins pour une durée de 12 mois. Le reste de la cuvée est conservé en cuve, sur lies fines, afin de préserver sa fraîcheur et son fruit. En fin d'élevage, un assemblage est réalisé entre les vins élevés en fûts et ceux gardés en cuves. La mise en bouteille a lieu 18 mois environ après la récolte.

Consommation : Notre Côtes du Rhône Villages Séguret rouge « Estelles » peut s'apprécier dès sa commercialisation, toutefois, il s'agit d'un vin de garde qui a été partiellement élevé en fûts. Il s'exprimera pleinement vers sa quatrième ou cinquième année et pourra se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation. Il s'agit d'un vin charnu aux tanins fins et serrés, dont l'expression aromatique est complexe, à dominante d'épices et de fruits noirs surmûris. Ce vin accompagnera avec bonheur les gibiers, les viandes rouges en sauce et les fromages.