

SUZE LA ROUSSE

COTES DU RHONE VILLAGES

« LA GRANDE OURSE » 2022

Domaine Pascal Chalon



Situation : Pascal Chalon a commencé en 2002 une conduite de ses vignes en agriculture Biologique, puis en 2004 la conversion de son domaine en Biodynamie. Sa devise 90% de raisins sains, équilibrés et 10% du savoir-faire de l'homme pour faire un grand vin. Il possède à ce jour 10 hectares de vignes. Basé à Tulette, le domaine élabore des vins de garage dans un petit chai à l'abri des regards. Il possède différentes parcelles, à cheval entre la Drôme et le Vaucluse.

Cépages : 49% Grenache, 13% Syrah, 12% Carignan, 23% Mourvèdre, 3% Counoise et Muscardin

Terroir : sol sablo-argileux calcaire à cailloux et sol sablo-limoneux calcaire.

Température de Service : 15 à 16°C. Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028

Observations : Voilà une cuvée qui ne laisse pas indifférent. Le nez net et franc brille par son élégance. Il s'ouvre sur des arômes de fruits noirs gorgés de soleil Rhodanien, complétés par des notes méridionales : nuances épicées de cannelle et de réglisse. La bouche offre une attaque franche pourvue d'une belle richesse de matière. La finesse des tanins séduit immédiatement, tout comme les saveurs de fruits mûrs et d'épices qui apportent une suavité très agréable.

Belle concentration pour ce vin alliant générosité et fraîcheur aromatique. Un passage significatif en carafe (entre 1 et 2h) lui permettra de se révéler sous son meilleur jour.

Quelques accords gourmands : Carré d'Agneau au thym, Pièces de bœuf marinées, Viandes blanches épicées (Curry, Tandoori) . . .

