

# VAUCLUSE ROUGE 2017

## Domaine Gourt de Mautens



**Situation** : Gigondas et Chateauneuf-du-Pape sont les voisins prestigieux de ce village de Rasteau, où est situé le domaine Gourt de Mautens. Cette appellation du Vaucluse de 1000 hectares, fut révélée avant-guerre par son célèbre Vin Doux Naturel rouge et doré. Le vin rouge de ce cru n'obtiendra ses lettres de noblesse qu'en 1966 par décret de l'Inao.

Jérôme Bressy a su hisser le domaine Gourt de Mautens sur les plus hautes marches du podium grâce à une vision et un réalisme basés sur le respect du terroir et une volonté de qualité sans concession. Reprenant les gestes de ses grands-parents, il labour ses vignes manuellement et a su garder une grande sagesse dans ses rendements.

**Encépagement** : Dominantes de très vieilles vignes de plus de 80 ans de Grenache et Syrah ; Carignan, Mourvèdre, Counoise, Cinsault, Vaccarèse et Terret Noir

**Terroir** : Coteaux d'argiles rouges exposés plein sud, sur des sous-sols de marnes et de grès. Labourage des vignes et grand respect du sol.

**Température de Service** : 16 à 17°C.

Longue oxygénation en carafe recommandée (3h minimum)

**Maturité** : 2030 à 2040, plus si bonnes conditions de stockage.

**Observations** : Doté d'une robe grenat sombre aux reflets violacé, le nez intense nous révèle des effluves de fruits noirs telles la mûre et les airelles, complété par des odeurs ensoleillées de terre chaude et d'olive noire. La bouche s'appuie sur une texture ample aux saveurs poivrées, au registre juteux de fruits frais. La finale clôturée par une tactile soyeuse et enrobée dans la finesse et l'élégance, judicieuse harmonie entre la pureté du fruit et la chair. Un grand flacon d'avenir élaboré par un maître vigneron. ! A préserver pour fins dégustateurs...