DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1884

VIN DE FRANCE
EVIDENCE 2011



Notes de dégustation
Ce bel assemblage s'ouvre sur des notes florales et fruitées. On retrouve dans ce vin tout le caractère des syrahs du Nord avec en bouche des arômes de fruits rouges, d'épices et de réglisse ainsi qu'une belle expression du Cabernet Sauvignon bien mûr qui s'ouvre sur des saveurs de fruits rouges et de notes de pêche de vigne. Les tanins sont doux et onctueux, la finale longue, fraîche et gourmande.

Histoire
A naviguer sans cesse entre le Médoc et la Vallée du Rhône, entre les vignes de La Lagune et Paul Jaboulet Aîné, l'envie m'est venue d'unir mes deux Maisons en une même cuvée. Dans cet assemblage de mes appartenances, j'ai mêlé leurs cépages, comme une évidence, mariant mes racines bordelaises à mes influences rhodaniennes. Un alliage précieux à l'alchimie réussie !

Géologie du sol
La Syrah provient de terroirs argilo calcaires.
Le Cabernet Sauvignon et le Merlot sont issus de graves légères de La Lagune.

Encépagement
Syrah
Cabernet Sauvignon
Merlot

Âge des vignes
20 à 60 ans.

Rendements
25 à 30hl/ha.

Conditions météorologiques
Rhône Nord : Après un automne bien arrosé, l'hiver est froid et sec. Le printemps est atypique sur la zone septentrionale avec des températures estivales sur les mois d'Avril et Mai. Le retour de la pluie se fait en Juin et vient soulager les jeunes vignes qui commençaient à souffrir. Des orages éclateront tous les 15 jours jusqu'en septembre avec un peu de grêle à la fin Août. L'été 2011 commence frais en Juillet et continue plus chaud en Août pour finir très chaud début Septembre. La récolte commence sous un soleil radieux et finit au sec après avoir laissé passer quelques petites averses.

Bordeaux : Avec un printemps estival, la vigne prend tout de suite de l'avance. Les 4 mois de sécheresse entre avril et juillet semblent très longs. L'enracinement profond, une gestion du feuillage adaptée, le bon état de santé général de chaque cep sont indispensables dans ces conditions extrêmes. Cet épisode aride est certes impressionnant, mais la vigne est une plante qui résiste particulièrement bien au manque d'eau. Juillet est un tournant : le retour de la pluie, et de températures plus fraîches. L'avance prise diminue et les températures d'août ne sont pas très élevées.

Date de récolte
Syrah: du 13 au 26 septembre 2011.
Cabernet Sauvignon et Merlot: du 5 au 28 septembre 2011

Vinification
La vinification est réalisée selon l'habitude de minutie et de précision de Caroline : les raisins sont triés soigneusement puis font l'objet d'une vinification traditionnelle et méticuleuse. Égrappés, foulés, les raisins suivent ensuite une macération de 3 semaines en cuves thermo-régulées.

Élevage
Les vins sont dans un premier temps élevés séparément, puis, après assemblage, sont affinés en cuve tronconique pendant une année supplémentaire dans notre chai de la Vallée du Rhône.

Accords mets et vins
Pressé de pintade aux petits légumes
Noisette d'agneau au romarin
Carré d'agneau diablé aux petits légumes

Température de service
16° à 18°C.

Durée de conservation
De 8 à 20 ans.