



domaine
CHAMFORT

Cuvée : La Pause

Appellation CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET

Couleur Rouge

Cépages 70% Grenache; 30% Syrah.

Age des vignes En moyenne 35 ans

Surface 4 ha

Rendements 35 hl / ha

Durée d'élevage 12 à 18 mois, 50 % en cuve bois et 50 % en cuve béton

Conditionnement cartons de 6 bouteilles

Le terroir

Situé aux frontières nord du cru réputé de Gigondas et bénéficiant d'une orientation sud sud-ouest, Sablet est un Côtes du Rhône villages communal réputé et très apprécié. Nos vignes sont situées sur des terrasses à faible pente dominant le village de Sablet. Les sols sont constitués d'une matrice de sables et de sables mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles. Les Syrah ont une vingtaine d'années, et les grenaches cinquante ans en moyenne.

Méthode de culture

L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2018, 1^{er} millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décaillage au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de désherbant. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

La vinification et l'élevage

La vinification suit des principes traditionnels de la vallée du Rhône. Cuvaïson d'environ 30 jours pour le Grenache et de 25 jours pour la syrah, levures indigènes, des remontages et délestages en début, puis une macération à chaud en fin, avec très peu de pompages. En ce qui concerne l'élevage, peu d'interventions pour conserver au maximum la finesse et la fraîcheur obtenue en début.

Commentaires

Sablet est un Côtes du Rhône villages réputé pour sa finesse. Le nez est délicat, un beau fruit rouge, avec des notes florales et épicées. En bouche, les tanins sont onctueux et serrés. En finale un beau prolongement, fait ressortir des notes de fruits confits et de poivre. Ce terroir de sables et de calcaires lui confère une exceptionnelle fraîcheur.

