



domaine
CHAMFORT



Cuvée : La Perdrière

Appellation VACQUEYRAS

Couleur Rouge

Cépages 65% Grenache; 20% Mourvèdre; 15% Syrah.

Age des vignes En moyenne 40 ans

Surface 10 ha

Rendements 25 hl / ha

Durée d'élevage 12 à 18 mois,

60% en cuve tronconique bois et 40% en cuve béton 10% demi-muids

Conditionnement cartons de 6 bouteilles

Le terroir

Le vignoble se situe sur le secteur du plateau des garrigues sud, sur la commune de Sarrians. C'est un des secteurs les plus qualitatifs de l'appellation. Les sols sont très drainants, ce qui génère une limitation de la vigueur et donc des rendements, ils sont composés de galets roulés et de divers cailloux plus ou moins calcaires, avec une origine très ancienne remontant au quaternaire. L'exposition de ces parcelles est optimale, en été la chaleur y est particulièrement importante, ce qui nous permet de vendanger le raisin à de très bonnes maturités.

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 décauillonnage (labour permettant de retourner une bande de terre au pied des souches) 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. Les cuvaisons durent entre 27 et 35 jours. En début nous privilégions les remontages et les délestages, et en final lors des macérations à chaud, nous limitons les mouvements de cuve. Les vendanges se font en trois fois, une première plus précoce, fermentation de Syrah seule, une deuxième, de grenache, puis une tardive, cofermentation de grenache et de mourvèdre. Les trois cuvées sont assemblées au bout de 6 mois. L'élevage, s'effectue dans des cuves en chênes de 50 hl afin de boiser légèrement, mais surtout d'affiner les tanins et en cuves béton pour conserver le fruit.

Commentaires

Le Vacqueyras est reconnu pour sa grande finesse. Le nez est puissant et complexe, alliant des arômes de fruits rouges très mûrs, des notes florales, des parfums de garrigue, ainsi qu'une pointe d'arômes de torréfaction.

En bouche, l'attaque est ample, la sucrosité du fruit flatte le palais les tanins sont fondus. En milieu de bouche le mourvèdre apporte une structure tendue et typée. La finale est très minérale, et nous retrouvons tous ces parfums de garrigue, qui se prolongent avec délicatesse.