



BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *Malacare*

Millésime : *2017*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *Luberon*

Couleur : *Rouge*

Parcelles : *Malacare / Rourabeau / Capriers*

Cépages : *50% Syrah / 30% Grenache Noir / 20% Carignan*

Vigne : *Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT*

Rendement : *30 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles, éraflage total et ajout de rafles pour cuvaison, pas de foulage. Pas de levurage. Sulfitage minimal (< 3 g/hls).*

Macération douce et longue entre 20 et 30 degrés en cépages et parcelles séparés. Assemblage des jus de goutte et de presse.

Elevage : *Foudre et cuve béton*

Durée d'élevage : *18 mois*

Mise en bouteille : *Filtration dégrossissante sur terre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine en jour fruit. Mars 2019*

Formats d'embouteillage : *50 cls / 75 cls / 150 cls*

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *18.000 bouteilles*

Origines

La parcelle d'origine de Malacare est complétée par les Carignans de Rourabeau et les vieilles Syrahs de Capriers pour apporter longueur, finesse et élégance aux sables sur safres peu profonds de Malacare qui apportent puissance, précocité et fruit à l'ensemble.

Perception du millésime

2017 est un millésime chaud et très sec, faisant suite à d'autres millésimes très secs eux aussi. Le déficit hydrique cumulé a entraîné une faible sortie de grappes couplée à des teneurs en jus minimales. Il a fallu faire attention aux dates de vendanges sur Malacare pour éviter tout flétrissement des baies ou degrés alcooliques trop élevés. Les deux terroirs frais de Capriers et Rourabeau ont mieux résisté et apporté un côté juteux bienvenu sur ce millésime. J'ai aussi décidé d'apporter une part d'environ 25% de rafles sélectionnées lors de l'encuvage pour jouer sur un apport herbacé amer pouvant équilibrer la forte sucrosité du millésime. Un élevage long a permis de mettre en place l'ensemble.

