



Château de **MATTES**
AOC Château de MATTES-SABRAN

Cuvée Le Clos Redon 2011, rouge .

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD
Château de Mattes - Sigean (Aude)

Domaine de 64 ha de vignes, cave particulière sur une propriété familiale très ancienne.

Cépages : Syrah > 99%

Volume Cuvée : 22.627 cols

Médaille d'Argent, Concours General Agricole, Paris, 2013

Vinification : Disposant, sur le domaine, de parcelles de Syrah d'âges différents, nous avons vinifié deux lots distincts, avec éraflage total. Le premier, à partir des raisins cueillis dans les parcelles les plus âgées, a fait l'objet d'une cuvaison de trois semaines avec remontages quotidiens, privilégiant la structure. Pour le second, issu des jeunes parcelles, nous avons cherché à obtenir un vin plus fruité, par une macération plus courte. Au printemps 2013, nous avons procédé à un assemblage des deux lots afin de profiter des qualités de chacun et d'obtenir un vin aromatique et de bonne garde.

Millésime : 2011 fut un millésime désormais classique, comme chacun sait. Le printemps et l'été ont été caractérisés par une relative fraîcheur, notamment estival. C'est favorable à la syrah.. Puis, il a fait chaud en août et septembre, avec pour conséquence une bonne maturité. Les quelques pluies tombées avant les vendanges ont permis d'éviter un trop fort stress hydrique et des blocages de maturité. Elles n'ont pour autant pas altéré l'état sanitaire, parfait, des raisins. Les rendements ont été faibles, au bénéfice de la concentration et de la puissance.

Robe : très sombre.

Nez : des notes empyreumatiques, puissant.

Palais : L'attaque est franche et puissante, les tanins sont très fondus. On perçoit les arômes grillés, soutenus par des notes plus fruitées, grâce aux lots de syrah. Ce vin, issu de raisins récoltés à parfaite maturité, fait preuve d'un bel équilibre, et d'une belle fraîcheur

Conseils de dégustation : A boire à 16-18°C, sur des plats méditerranéens, faisant la part belle aux épices, ou sur des viandes rouges grillées. C'est un vin digne des meilleurs crus de la Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, Hermitage, St Joseph, ou Cornas.

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, sa longueur laisse présager un bon potentiel de garde, au moins 15 ans. C'est un grand Vin, qui gagnera à être mis en (bonne) cave. Et à être carafé.