



### APPELLATION CORNAS

100 % SYRAH

### **TERRITOIRE**

L'appellation: 152 ha. Les parcelles de ce vin : 3,2 ha.

### LOCALISATION

Pieds de coteaux des lieux-dits Combe, Les Saveaux, Cayret, Les Mazards, Chaillot et Chapuzes.

# MILLÉSIME DISPONIBLE

2017







## LES CHAILLES

Baptisée avec le millésime 2003, cette cuvée n'avait pas de nom auparavant. Elle était simplement notre cuvée « générique ». Assemblage de plusieurs lieux-dits, elle est une entrée pour découvrir le domaine et la Syrah à Cornas. Pour atteindre sa plénitude, Les Chailles nécessitera moins d'années de garde que nos autres cuvées de Cornas.

L'ensemble du domaine est en culture biologique et biodynamique.

#### **TERROIR**

Syrah âgées d'une quarantaine d'années. Pieds des coteaux granitiques de Cornas, avec des sols plus fertiles qu'en hauteur, conférant à la vigne vigueur et rendements un peu plus élevés. La proximité du massif calcaire des Arlettes au nord explique la présence de concrétions siliceuses particulières du Trias appelées chailles.

## MILLÉSIME 2017

À nouveau un millésime précoce (début des vendanges dans la dernière semaine du mois d'Août). 2017 fut une année sans difficulté du point de vue des traitements phytosanitaires. En revanche, le déficit hydrique sur l'ensemble de l'année, un bref épisode caniculaire pendant la floraison et une sécheresse décalée vers la fin de saison nous ont privé de 40 % des volumes que nous attendons habituellement, sur les blancs comme sur les rouges. Mauvaise surprise malgré la très belle qualité des jus...

# NOTRE MÉTIER

- Vigne et vin certifiés en bio depuis le millésime 2016, et conduits en biodynamie.
- · Cépage Syrah cultivé en gobelet sur échalas.
- Vendanges manuelles.
- Éraflage des raisins majoritaire.
- Fermentation avec levures indigènes et macération de plusieurs semaines en cuve inox, avec pigeages et remontages 2 fois par jour.
- Élevage en fûts de 228 litres durant 18 mois, sans bois neuf.
- Sulfitage réduit SO<sub>9</sub> total 44 mg/l (autorisé en bio: 100 mg/l)
- Production: 10 848 bouteilles / 101 magnums
- Potentiel de garde: 10 ans



#### COMMENTAIRES

Millésime 2017 : « Belle densité tannique, droit, élancé, complet, finale fruité gourmande.»

Bettane + Desseauve (2019): **16/20** 



