

Baron de Montfaucon

Vin
de M^{me} la Comtesse de Montfaucon.

LIRAC - 2021

MILLÉSIME

2021 est un bon millésime à Montfaucon : la récolte a été bonne en qualité et en quantité. Nous en sommes heureux et soulagés après quatre faibles récoltes. Cette année, nous avons en effet été épargnés par les catastrophes climatiques qui ont touché plusieurs régions viticoles de France.

2021 est également notre premier millésime certifié bio, à la suite d'une période de conversion débutée en 2018.

INSPIRATION

Une cuvée unique issue d'une vigne unique.

En 2012, nous avons pu acquérir une magnifique petite parcelle de vieilles vignes de clairette. Les vignes ont été plantées avant 1870. Il s'agit sûrement de l'une des plus vieilles vignes de la Vallée du Rhône. Elle se situe sur une terrasse d'époque villafranchienne, surplombant le Rhône.

L'étiquette, créée en 1829 pour le Baron de Montfaucon, a été déclinée pour ce vin. Elle est certainement l'une des premières étiquettes de vin dans le Rhône.

CÉPAGES

99 % Clairette, 1 % Grenache blanc.

Rendement : environ 20hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Pressurage direct, suivi d'un débourbage à froid pendant 24 heures.

Fermentation et élevage en barrique (de trois à six vins) pendant huit mois, avant mise en bouteille.

24 mois d'élevage en bouteille avant commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Matt Walls, Decanter (Janvier 2023) : *«Nez marqué par des notes d'anis et de fenouil, avec une pointe de craie. Belle matière et ampleur malgré le millésime, l'acidité est présente, bien ancrée mais sans excès. La texture est satisfaisante, avec une légère touche tannique en finale. Longue persistance, savoureuse, relevée d'une nuance de noix de macadamia. Fraîcheur et précision remarquables.»*

Nous vous conseillons de servir le vin entre 12 et 14°C afin d'apprécier au mieux sa complexité, l'équilibre de sa structure et son palais aromatique.

SUGGESTIONS

Loup de mer et fenouil grillés.

Merlu à la sauce bouillabaisse.

Pâtisseries fines.

PRESSE

Millésime 2021 : Decanter / Matt Walls – 94 pts, The Wine Advocate – 91 pts

2020 : Decanter – 92 pts

2018 : Decanter – 93 pts, Wine Spectator – 92 pts

2017 : Decanter – 93 pts, The Wine Advocate – 93 pts, Wine Spectator – 91 pts, Wine

Enthusiast – 90 pts



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

CHÂTEAU DE MONTFAUCON - 30150 MONTFAUCON - FRANCE