

# Château de Montfaucon

*Vin  
de M<sup>r</sup>. le Baron de Montfaucon.*

## LIRAC - 2017



### **MILLÉSIME**

Le millésime 2017 offre des vins d'une intensité remarquable en raison de très faibles rendements.

Le printemps frais a laissé place à un été très chaud avec de rares précipitations, de mi-juin à fin septembre. La coulure du Grenache au mois de juin et la faible pluviométrie ont eu pour conséquence une récolte réduite, avec cependant de belles concentrations.

### **INSPIRATION**

« Un vin aussi unique que son étiquette ». En parcourant les étiquettes d'origine dans les archives du château, cela nous est apparu comme une évidence de réinvestir l'une d'elle pour orner cette cuvée exceptionnelle. Celle-ci a été créée en 1829 pour le Baron de Montfaucon, Eugène - le père du Baron Louis - lorsqu'il était Maire d'Avignon. Elle fait certainement partie des premières étiquettes de vin dans le Rhône. A l'époque où le Baron Eugène vinifiait son vin dans le chais (construit à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle), les vignobles étaient complantés et les vins formaient ainsi des assemblages. Nous nous sommes appropriés cette méthode pour cette cuvée, de par la co-fermentation d'une multitude de cépages du domaine, et l'assemblage élaboré dès la vendange.

### **CÉPAGES**

Assemblage de multiples cépages rhodaniens. Environ 10 % des cépages blancs. Rendement max. 25hl/ha.

### **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Les raisins proviennent de nos plus belles parcelles de vieilles vignes en Cru Lirac. Tous les cépages entrent en co-fermentation dans une seule cuve. La fermentation démarre doucement avec les levures indigènes, permettant une macération pré-fermentaire. La durée totale de cuvaison est de trois à quatre semaines.

Le vin suit un élevage de deux ans en barriques de 2 à 5 vins, et un an en cuve béton.

### **NOTES DE DÉGUSTATION**

Laissez au vin un petit moment pour qu'il s'ouvre - et que ses arômes vous envoûtent ! La diversité des cépages offre une multitude de parfums d'une grande intensité : pinède, myrte, fruits noirs écrasés (mûres, myrtilles, cassis), airelles, poivre blanc... et enfin, la fraîcheur des notes mentholées.

La bouche est ample et tenue par de jolis tannins droits. Les notes de fruits rouges frais (groseilles, airelles) sont suivies de celles, plus intenses, de pinède, miel de châtaignes, olives noires, réglisse.... La sensation est délicatement puissante. C'est un vin réellement unique, qui doit à la co-fermentation sa complexité et son équilibre remarquables..

### **SUGGESTIONS**

Lièvre à la royale.  
Daube de sanglier.

### **PRESSE**

2017: Decanter – 94 pts

2016 : Wine Advocate – 92-94 pts, Jeb Dunnuck – 92-94 pts, Decanter – 92 pts, Wine Enthusiast – 91 pts

2012 : Wine Spectator – 91 pts

2011 : Wine Spectator – 90 pts

2010 : Wine Spectator – 91 pts / Robert Parker – 91 pts

2009: Robert Parker – 91 pts