



Notes de dégustation

James Suckling 91 points

Un rouge moyennement structuré avec des arômes de prune, des épices et des notes de cèdre au nez et en bouche. Des tanins ronds et une finale savoureuse. Issu de raisins cultivés biologiquement. À boire maintenant.

Histoire

Ce Côtes du Rhône tient son nom du 45e parallèle Nord qui passe à deux kilomètres au Sud des caves de la Maison Paul Jaboulet Aîné. Cette cuvée représente l'engagement de nos Domaines envers la viticulture biologique et le respect des équilibres naturels. La viticulture biologique façonne un vin vivant, plein d'harmonie, qui retranscrit l'éclat du fruit dans toute sa pureté.

Géologie du sol

Les sols sont composés pour moitié de galets roulés sur la rive droite du Rhône et d'alluvions argilo-calcaires de l'Enclave des Papes pour l'autre moitié.

Encépagement

55 % Grenache,
40 % Syrah,
5% de cépages complantés (Mourvèdre, Carignan, Cinsaults...)

Âge des vignes

40 ans.

Rendements

35-40 hl/ha.



Conditions météorologiques

Excepté l'automne 2018 où des pluies abondantes sont survenues, le millésime 2019 s'est caractérisé par une pluviométrie déficitaire. L'automne et l'hiver ont été plus chauds que la normale, favorisant un démarrage précoce de la végétation. A l'inverse, le printemps a été plutôt frais. Ce phénomène, couplé au manque d'eau, a ralenti la croissance végétative. Au 30 juin, le stade fermeture de la grappe était quasiment atteint sur la majorité des parcelles. Les différents épisodes caniculaires ont engendré quelques phénomènes de blocage de maturité. Les faibles pluies de début septembre ont amené un peu de fraîcheur. Un état sanitaire très satisfaisant s'est maintenu durant toute la campagne.

Date de récolte

Du 25 août au 17 septembre 2019.

Vinification

Les cépages complantés sont fermentés avec les grenaches pour fixer la couleur et les tanins. La syrah est vinifiée à part de manière traditionnelle par une macération délicate qui dure environ 3 semaines.

Élevage

Le vin est élevé en cuves inox pendant 9 mois et cuve tronconiques en bois.

Accords mets et vins

Viandes grillées
Lasagnes aux légumes méditerranéens
Fromages de brebis affinés
Fondant au chocolat

Température de service

15° à 16°C

Durée de conservation

3 à 5 ans