

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2020

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Paradis Casseuil s'étend sur une soixantaine d'hectares au sud-est de Bordeaux au cœur de l'entre-deux-mers. Le vignoble réparti en archipel, s'implante sur trois communes dont le paysage de collines et coteaux n'est pas sans rappeler la Toscane.

Terroir : Le terroir de Paradis Casseuil est principalement lié à la molasse de l'Agenais, une formation géologique typique du plateau de l'Entre-Deux-Mers, mais également au calcaire à Astéries, qui apparaît au lieu-dit « Le Paradis ».

Au fil des ilots, ces deux formations déclinent une grande variété de faciès sédimentaires : calcaire gréseux, marnes, argiles à nodules calcaires, molasse magnésienne bariolée...

Les sols qui s'y développent sont le plus souvent très argileux et riches en calcium. Ils bénéficient ainsi d'une excellente porosité structurale, favorable à l'implantation des racines en profondeur mais également d'une certaine fraîcheur.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver particulièrement doux favorise un réchauffement rapide des sols et un débourrement précoce, comme en 2019, soit avec 10 jours d'avance par rapport à la moyenne. À la suite des fortes pluies d'avril, certains sols sont gorgés d'eau, des symptômes d'asphyxie racinaire et des ralentissements de croissance y sont souvent observés. Malgré des températures plus fraîches au mois de juin, la vigne maintient son avance. L'absence de pluie en été est responsable d'un faible grossissement des baies et d'un stress hydrique important à partir de juillet. La véraison est lente mais régulière. La chaleur et la sécheresse de l'été ont fait perdre une partie de l'avance que nous avions. La maturation des raisins se déroule dans des conditions optimales (températures élevées, longues durées d'ensoleillement, nuits moins chaudes qu'en juillet). Ces conditions climatiques idéales se maintiennent jusqu'au 20 septembre, permettant de vendanger sereinement les parcelles de Merlot et de Cabernet avec le mois d'octobre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été suivie d'une période de macération de 10 à 15 jours à 28°C, qui a permis d'obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tannins. Les temps de macération et de remontages ont été ajustés à chaque lot.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le millésime 2020 présente une belle robe rubis. Il développe un joli bouquet aux notes fruités et intense. C'est un vin souple peu corsé. Les cépages sont vinifiés séparément permettant ainsi de réaliser assemblage riche et doux. Le vin est finement boisé ce qui lui confère une finale de caractère. Il est à boire tout de suite mais peut se laisser oublier quelques années aussi.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,52

Acidité totale : 3,38 g/l