

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2021

■ 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

Quel millésime mouvementé ! L'année 2021 a été pleine de défis, mais nous avons su faire preuve de résilience. La saison commence par un mois ponctué de nuits de gel, auquel succède une explosion végétative début juin, compliquant grandement les relevages. Les précipitations incessantes de mai puis de la deuxième quinzaine de juin et de la première de juillet nécessitent une mobilisation constante des équipes pour prévenir le risque de mildiou. Il faudra attendre le mois d'août pour voir une accalmie, qui permettra d'atteindre une maturité satisfaisante et de mener à bien ce millésime.

■ 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. 10 % seulement d'élevage sous bois pour cette cuvée dont le but est de mettre l'accent sur le côté fruité et rond du Merlot.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe de couleur intense, aux reflets rouge-violet. Au nez, des arômes fruités de fruits rouges, de prune et de cassis, accompagnés d'une discrète touche boisée et de notes de vanille. En bouche, ce vin présente une bonne structure avec d'agréables tanins et une acidité rafraîchissante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 75%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 5%

Teneur en alcool : 12.3 % vol.

pH : 3.5

Acidité totale : 3.4 g/l