

VACQUEYRAS

DOMAINE DES GENÊTS



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

VACQUEYRAS

VIGNOBLE : Le vignoble s'étend sur les deux communes de Vacqueyras et de Sarrians dans le département du Vaucluse, au pied des Dentelles de Montmirail.

SOLS : Alluvionnaires et terrasse glaciaire du Riss (période glaciaire de l'ère quaternaire de 120 000 à 300 000 années avant notre ère).

CLIMAT : Chaud et sec, ensoleillement particulièrement important.

HISTOIRE : Histoire : Après le décret de l'AOC Côtes du Rhône en 1937, Vacqueyras fut l'un des premiers villages reconnus pour la qualité de ses vins. Classé "Côtes du Rhône Vacqueyras", puis décrété Côtes du Rhône Villages en 1955, Vacqueyras a enfin été consacré appellation locale en 1990.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 1 411 ha ; Production annuelle : 45 000 hl ; Rendement de base : 34 hl/ha.

CARACTÉRISTIQUES

Depuis 1990, Delas a développé un partenariat avec le Domaine des Genêts qui s'étend sur une superficie de 25 ha. L'implication de la Maison démarre à la vigne et se poursuit tout au long du processus de vinification pour donner naissance à la cuvée Delas "Vacqueyras Domaine des Genêts". Production moyenne Delas : 30 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre sont les principaux cépages utilisés dans cette cuvée.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 100%. Les vinifications sont conduites en cuves fermées pendant quinze jours environ. L'extraction est assurée par des remontages quotidiens. Les températures de fermentation sont contrôlées et comprises entre 28 et 30°C. Après pressurage et débourbage, la fermentation malolactique est réalisée en cuve.

ÉLEVAGE

Les vins sont conservés en cuves pour préserver les arômes fruités. Ces vins sont soutirés régulièrement afin de permettre une stabilisation naturelle de leurs composants. La cuvée "Domaine des Genêts" est mise en bouteilles au terme de cet élevage qui peut durer jusqu'à douze mois.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est rouge rubis profond avec des reflets brillants. Au nez, le vin exprime un ensemble de saveurs complexes alliant fruits rouges bien mûrs, cerises noires, fruits à noyaux, agrémentés d'une pointe de réglisse. En bouche, ce vin plein et charpenté s'exprime dans un registre corsé, sans excès. La finale, de bonne persistance, laisse présager d'un bon potentiel de garde.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Il accompagne à merveille la cuisine provençale, civets, viandes en sauce. Convient très bien avec toutes sortes de fromages.

