

Domaine  
*Le Clos des Cazaux*



---

**VACQUEYRAS ROUGE**  
*Grenat Noble*

---



**Cépages :** Élaborée à partir du cépage grenache avec 30 % de pourriture noble.

**Rendement :** 20 hl/ha.

**Terroir :** argile grise précoce et argilo sableux tardif.

**Élevage :** 36 mois en vieux fûts de chêne et cuve émaillée.

Cette cuvée est la résultante de conditions climatiques extraordinaires. La première cuvée élaborée en 1992, doit sa naissance aux violents orages et inondations qui touchèrent la région (et plus particulièrement Vaison la Romaine). Les jours qui suivirent furent radieux et agrémentés de Mistral, et nous pûmes donc continuer la récolte ou plutôt les reliquats d'une récolte pourrie...mais pourrie noble !

Suite à notre premier essai involontaire de 1992, nous avons voulu essayer de reproduire ce vin ; mais il nous a fallu attendre 1995 pour arriver à isoler les parcelles (complètement différentes de 1992) aptes à produire de la pourriture noble. Malheureusement, le « noble » phénomène ne s'accomplit pas chaque année malgré des récoltes tardives (15 octobre). Vendange bien évidemment manuelle, encuvage gravitaire sans foulage ni éraflage, la fermentation dure 2 ou 3 semaines selon le millésime.

**Description**

**Oeil :** Robe carmin profond à reflets rubis.

**Le Nez :** Nez présentant un fruité doux et mûr s'ouvrant sur des notes de petits fruits rouges (cerise, framboise) et de réglisse.

**La Bouche :** Matière toute en élégance, souple, lisse et marqué par une structure ferme, généreuse et suave. Finale d'une belle longueur sur les épices et la cerise.

**Harmonisation**

**Entrées :** Rillettes de canard aux raisins de corinthe et porto...

**Plats :** Tajine d'agneau aux abricots et épices, Magret de canard laqué au miel, Lapin aux pruneaux et bien d'autres plats encore à dominante sucré salé.

**Fromages :** Emmental AOC, Comté 18 mois, Tomme d'abondance, Munster

**Service :** 16°C

---

FAMILLE ARCHIMBAUD-VACHE - Propriétaires Récoltants à VACQUEYRAS

Tél. 33 (0)4 90 65 85 83 - Fax : (0)4 90 41 75 32

email : [closdescazaux@wanadoo.fr](mailto:closdescazaux@wanadoo.fr)

[www.closdescazaux.fr](http://www.closdescazaux.fr)