



DOMAINE BRESSY MASSON

Paul Emile 2019

AOC RASTEAU

L'association Brechet-Masson

Après trois générations, Paul Emile Bressy Masson s'associe à Laurent Brechet pour perpétuer les traditions de ce domaine qui existait déjà au 19ème siècle. Mosaique de terroirs collinaires très variés à dominante de marnes et de cailloutis, le vignoble s'étend sur 20ha avec des quartiers très enviés comme le Jas ou le Crapon. Vinifiés dans une cave fonctionnelle et récemment modernisée, le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre s'expriment pleinement sous l'œil avisé de l'œnologue-conseil Philippe Cambie.

Bressy Masson 2019

Millésime

2019 se caractérise par une pluviométrie déficitaire. L'état sanitaire très satisfaisant a permis d'attendre la pleine maturité phénolique du Grenache notamment, qui accusait un certain retard au sortir de la véraison. Avec des baies restées petites et un rendement en jus assez faible, il a fallu ne pas trop pousser les extractions. Les faibles pluies de septembre ont amené un peu de fraîcheur et accentué les amplitudes thermiques jour/nuit ce qui a permis de produire des vins très colorés qui ont su garder une belle acidité.

Cépages

75% de Grenache noir, 17% de Syrah et 8% Mourvèdre

Terroirs

Le Grenache noir est implanté pour l'essentiel sur les terrasses fluviales du Plan de Dieu. La Syrah et le Mourvèdre sont récoltés sur des terrasses quaternaires caillouteuses du Plan de Dieu et du Crapon.

Vendanges

Le Grenache a été récolté le 28 septembre, les Syrahs plus précoces le 21 alors que le Mourvèdre, tardif, a été mis en cuve le 3 octobre.

Vinification

Les raisins sont triés une fois à la parcelle par des vendangeurs méticuleux et une seconde fois à la cave grâce à un égreneur. Ils sont ensuite foulés puis convoyés dans une cuve en béton parallépipédique. La température est régulée aux alentours de 26°C pendant la fermentation alcoolique. La durée de macération a été d'une trentaine de jours au cours desquels, des remontages et délestages avec micro-oxygénation ont été effectués quotidiennement.

Elevage

Vinifiés séparément, les différents terroirs ont été assemblés le 6 novembre 2020. Syrahs et Mourvèdres ont été élevés en demi-muids neufs et les Grenaches en cuve béton ou inox.

Après 12 mois d'élevage, le vin a été mis en bouteille le 16 novembre 2020.

Dégustation

La robe brillante d'un profond grenat et un nez opulent de cerises noires, de mûres sucrées à la cassonade et subtilement parfumées de thym et de réglisse annoncent fidèlement ce vin de gastronomie. La bouche d'une grande persistance aromatique est très onctueuse et soyeuse avec des tanins bien dessinés pour une finale fraîche. A servir autour de 16°C.



SCEA BRECHET MASSON

Domaine Bressy Masson – 688 Chemin de Grange Neuve – 84110 Rasteau - France