



Domaine Arbousset

# Lieut dit Baratin

## Cru Châteauneuf-du-Pape

*En conversion biologique*



### HISTOIRE

L'histoire du Domaine Arbousset débute en 2001. En 2003, Gérald Lafont reprend le flambeau de son père Yvon, poursuivant avec passion les valeurs fondatrices du domaine. En 2014, il s'associe à Julie Rouffignac, sa femme, et ensemble, ils s'engagent pleinement dans la création de cuvées d'exception. En 2021, le domaine franchit une nouvelle étape en s'implantant à Châteauneuf-du-Pape grâce à l'acquisition d'un demi hectare niché sur le lieu-dit Baratin, au sud de Pignan.



### CEPAGES

100% Grenache Noir



### TERROIR

Châteauneuf-du-Pape bénéficie d'un climat méditerranéen marqué, faisant de son vignoble l'un des plus secs des Côtes-du-Rhône. La région se distingue par une forte luminosité et des étés souvent très chauds, avec des températures atteignant 34 à 38°C. Les précipitations sont rares et irrégulières. Le Mistral, vent du Nord fréquent, joue un rôle essentiel en asséchant l'air, limitant ainsi les maladies de la vigne.

Notre parcelle située sur le lieu dit Baratin est orientée plein nord, bordée de bois, où les sols sablonneux de la période tertiaire confèrent au Grenache une expression d'une grande délicatesse.



### VINIFICATION

Les raisins, récoltés à la main à parfaite maturité, sont vinifiés en grappes entières, avec les seules levures indigènes, dans une démarche naturelle et peu interventionniste. Une dose minimale de soufre vient simplement accompagner la pureté du fruit.

L'élevage long se déploie en barriques de la confidentielle tonnellerie D (Michel Dussiaux), demi-muids et dame-jeanne, offrant au vin une texture raffinée et une complexité remarquable. Non filtré, non collé.



### DEGUSTATION

Jolie robe pourpre aux reflets violine. Le nez est d'une grande noblesse mêlant fruits rouges éclatants, épices douces, terre fraîche et fleurs séchées. En bouche, l'équilibre est subtil, entre finesse et profondeur, porté par des tanins soyeux et une allonge minérale. Un vin vivant, libre, empreint d'élégance et de vérité.



### ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 15 - 17°C.

Ce châteauneuf-du-Pape s'accorde magnifiquement avec les viandes rouges comme un filet de bœuf, un pigeon roti, ou une côte de veau au jus corsé. Il accompagnera magnifiquement un vieux Comté ou une tomme de brebis.



### GARDE

20 ans et plus.

