

# Étincelle

## DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

PAYS D'OC



### GARDE ET SERVICE

 14-17°C

 7 à 9 ans

### NOTES DE DÉGUSTATION

 La robe est lumineuse, dans le registre des rouges intenses.

 Registre aromatique élégant et complexe: minéral (mine de crayon), fruité sans ostentation (cerise burlat, cassis), grillé (pain toasté) et fumé (pruneaux aux lardons).

 La bouche est ample, harmonieuse. La finale rebondit sur une touche de cardamome.

### ACCORDS METS & VINS

A boire avec des aiguillettes de canard au poivre vert, un filet mignon aux olives.

Étincelle, c'est une cuvée qui met la Syrah à l'honneur, vinifiée en macération carbonique, très aromatique et très dense à la fois. Un flacon de prestige pour les plus beaux moments de partage.

### Les particularités climatiques du millésime

- L'hiver a été sec le printemps humide
- Pression phytosanitaire mais contenue
- les vendanges furent assez précoces

### La conduite du vignoble

- La pression phytosanitaire a été très forte, avec un développement virulent du mildiou, champignon d'ordinaire peu problématique dans notre région. Il aura fallu être rigoureux dans les traitements pour éviter les pertes de récolte et préserver l'état sanitaire.
- La pluviométrie plus importante a favorisé le développement des adventices. Le travail du sol a été un enjeu stratégique à la fois pour limiter la pression phytosanitaire et préserver les réserves hydriques des sols.

### La vinification et l'assemblage

- Cuvée 100 % syrah, en deux vinifications.
- Vinification traditionnelle : vendanges égrappées et foulées, démarrage de fermentation autour de 18 - 20°C, fin de cuvaison à chaud avec travail modéré du marc. Cuvaison de 20 jours environ.
- Macération carbonique : vendanges manuelles, les grappes entières sont encuvées dans une cuve préalablement saturée en CO<sub>2</sub>. Cuvaison à chaud pendant 15 à 20 jours sans travail du marc pour favoriser la fermentation intracellulaire. Les presses, qui sont la partie les plus qualitatives de ce type de vinification, sont entonnées précocement pour finir leurs fermentations en fûts neufs.
- Elevage de 12 mois en barriques neuves.

### DISTINCTION

- Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2025



### DATES DES VENDANGES

Le 15 septembre

### L'ASSEMBLAGE

100% Syrah

### LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

### L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier  
Palatsi



Jean Natoli  
Œnologue conseil

« Quand Sophie Palatsi parle de l'étincelle, ses yeux brillent. C'est un vin toujours étonnant, où la Syrah hyper majoritaire est concentrée, très concentrée, sans en faire des tonnes. »

### CERTIFICATIONS



### EN IMAGES



[www.laclapiere.com](http://www.laclapiere.com)  
[www.chateaux-castel.com](http://www.chateaux-castel.com)

  @ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus  
21-24 rue Georges Guynemer  
33 290 Blanquefort - France  
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00