

CHÂTEAU MAUCOIL

Société Civile d'Exploitation Agricole
585 route de Cairanne
F-84150 VIOLES
www.maucoil.com bbonnet@maucoil.com
Tel : +33 4 90 70 98 70
Capital 228 673,53€
Siret 400 813 465 00038

Bon de commande Châteauneuf du pape primeur 2017



Nom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____
Ville : _____

Téléphone : _____
Mail: _____@

| Désignation | Prix € HT | Prix primeur € HT | Bouteilles / Caisse | Prix caisse € HT | Quantité de caisse | Prix total HT € |
|---|-----------|-----------------------|---------------------|------------------|--------------------|-----------------|
| Châteauneuf du Pape Rouge « Château Maucoil » | 20,13 | 25% 15,09 | 6 Bouteilles | 90,56 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Château Maucoil » MAGNUM | 40,83 | 25% 30,63 | 1 Magnum | 30,63 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Château Maucoil » JEROBOAM 3L | 81,67 | 25% 61,25 | 1 Jéroboam | 61,25 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Privilège de Maucoil » | 30,83 | 25% 23,13 | 6 Bouteilles | 138,75 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Privilège de Maucoil » MAGNUM | 61,67 | 25% 46,26 | 1 Magnum | 46,26 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Privilège de Maucoil » JEROBOAM 3L | 126,67 | 25% 95,00 | 1 Jéroboam | 95,00 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Esprit de Maucoil » | 55,13 | 25% 41,34 | 6 Bouteilles | 248,06 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Esprit de Maucoil » MAGNUM | 110,00 | 25% 82,50 | 1 Magnum | 82,50 | | |
| Châteauneuf du Pape Rouge « Esprit de Maucoil » JEROBOAM 3L | 216,67 | 25% 162,50 | 1 Jéroboam | 162,50 | | |
| Frais de port : de 1 à 18 bouteilles : 40 € HT de 19 à 35 bouteilles : 60 € HT | | | | Port HT € | | |
| FRANCO à compter de 36 bouteilles | | | | Total HT € | | |

Conditions de vente :

Les vins seront livrables dans le courant de l'année 2019 selon l'élevage.

Prix HT départ cave et frais de port en sus valable jusqu'au 31/05/2018

La TVA sera à régler obligatoirement avant enlèvement ou livraison.

Livraison à une seule adresse, uniquement en France Métropolitaine.

Conditionnement en carton de 6 bouteilles pour le Château Maucoil,

Conditionnement en caisse bois de 6 bouteilles pour le « Privilège & l'Esprit de Maucoil »

Conditionnement en caisse bois unitaire pour le Magnum et le Jéroboam.

En cas de litige sur le transport, veuillez le signaler au livreur, le notifier sur le récépissé et nous en informer rapidement

Ce bon est valable selon les disponibilités du Château Maucoil.

Règlements : Chèque
Carte bleue N° _____

Date d'expiration : ____/____/20__

Cryptogramme : _____ Signature obligatoire :

CHÂTEAU MAUCOIL

Société Civile d'Exploitation Agricole
585 route de Cairanne
F-84150 VIOLES

www.maucoil.com bbonnet@maucoil.com
Tel : +33 4 90 70 98 70
Capital 228 673,53€
Siret 400 813 465 00038



2017, UN MILLESIME EXCELLENT MAIS CONFIDENTIEL

Exceptionnelle à bien des égards, l'année 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits par une récolte précoce et peu quantitative. Marquant à plus d'un fait, on retiendra surtout de ce millésime l'excellente qualité des vins produits. Des vins équilibrés, riches et dotés de jolis tanins veloutés pour les rouges, vifs et fruités pour les blancs.

Petite rétrospective d'une année de records :

Malgré un mois de janvier très froid, le plus froid depuis 5 ans, grâce à une brusque remontée des températures début février fin mars, à l'instar de 2014, le futur millésime apparaissait déjà comme étant précoce. Passée la vague de froid qui s'est abattue sur la France fin avril (3.7 °C le 20 à Châteauneuf-du-Pape), l'appellation a ensuite vécu une période végétative particulièrement chaude avec des maximales dépassant les 30°C dès la fin juin (37.6 ° le 23 juin, 40.5°C le 4 août). Le millésime 2017 est donc le deuxième plus chaud des 20 dernières années, après 2003 mais avant 2015 et 2009.

Côté pluviométrie les mois de juillet, août et septembre n'auront reçu que 17 mm de pluie, contre 70 mm au cours de l'été 2016 qui était déjà considéré comme sec ! Il aura fallu attendre début novembre pour qu'une pluie digne de ce nom vienne mettre un terme à près de six mois de pénurie d'eau. Au final, la période végétative aura bénéficié de seulement 185 mm de précipitations contre 360 mm en année normale.

Précoces et d'un état sanitaire exceptionnel, les vendanges 2017 ont commencé dès les premiers jours de septembre. En raison d'un manque de raisins elles se sont quelquefois terminées très rapidement. Notons toutefois que grâce à une météo particulièrement clémente ainsi qu'à une très belle arrière-saison certaines parcelles n'ont été vendangées que début novembre. Coulure sur grenache et sécheresse persistante ont cependant fortement impacté le rendement global qui s'établit à 23 hl/ha pour une moyenne décennale de 30 hl/ha (le rendement maximal autorisé par le cahier des charges est fixé à 35 hl / ha). Avec 72.000 hectolitres d'AOC Châteauneuf-du-Pape revendiqués en 2017, l'appellation accuse donc la plus petite récolte de ces quarante dernières années. Leader en la matière, l'AOC comptabilise désormais 857 ha de vignes menées en agriculture biologique, soit 27 % de la superficie du vignoble (moyenne nationale : 9 % 2016).

Quelques notes de dégustation :

Les Châteauneuf-du-Pape blancs présentent de belles robes brillantes, des arômes de fleurs blanches et une belle vivacité. Les rouges sont marqués par l'excellente maturité des raisins, exhalant des arômes de fruits noirs et présentant de longues bouches soyeuses. Dotées de tanins veloutés et fondus ils sont particulièrement équilibrés et s'annoncent de longue garde.