Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2016

Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)
Millésime: 2016
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 19/20
Bettane + Desseauve: 19/20
Wine Advocate (Parker): 97+/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 :

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : *Il embaume le fruit noir avec une grande précision aromatique. En bouche, le fruit est soutenu par une texture d'une rare finesse de grain, avec un équilibre souverain. Un vin bâti pour plus d'un demi-siècle.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur,** 19/20. *Nous sommes dithyrambiques sur les vins du domaine. Le rouge est sublime. La loi de l'assemblage est magnifiée, le vin est plein, le jus s'étire, le velouté enrobe les tanins. La troisième étoile se rapproche. Une belle définition de fruit sudiste : origan, laurier, fruits macérés. L'ensemble*

aromatique est juste sans présenter le côté compoté du millésime. La bouche se montre étoffée avec une belle dimension et une impression pulpeuse. Un vin homogène, aux tanins intégrés, à la bouche équilibrée.

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 19/20. *Bouquet rémanent, profond. Grande puissance contenue dans un velouté onctueux. Finale interminable encore serrée par des tanins puissants mais fins. Un vin pour la postérité,* ***réussite exceptionnelle****.* Apogée 2018-2046.
Accords mets et vins : cuisine japonaise, sanglier, cigare, palette et côte de porc, perdrix, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août 2018) : 97+/100. *The 2016 Chateauneuf du Pape is full-bodied but balanced, with plenty of richness and concentration but also a certain paradoxical lightness. It offers complex garrigue and anise notes, a blend of cherry and raspberry fruit, a silky texture and a long finish that shows no sign of the wine's 15.8% alcohol. For technocrats, the wine's pH is 3.7, which is sufficient acidity to maintain a fine sense of balance. This lovely wine should drink well for at least two decades. Together with the 2015 and the 2017, it will be a compelling trio of wines to follow over the years.* **Drink date 2020-2040.**

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - oct. 2017) : 94-96/100. *Paul-Vincent Avril and I tasted his 2016 Chateauneuf du Pape from several different foudres, including number 30, which he said best approximated the final blend. It boasts everything you could ever want in a full-bodied red: complex garrigue and anise notes, a blend of cherry, peach and blueberry fruit, a lush, creamy texture and a long finish. With its power and concentration, it should age well for at least two decades.* Drink date 2020-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Par sa constitution et son caractère, le Clos de Papes rouge est un vin de rôti par excellence également très apprécié avec le gibier, une venaison et les fromages. Depuis le millésime 1988, nos vins ne subissent plus de filtration, cela pour conserver une plus grande conservation et leur conférer une meilleure aptitude au vieillissement . Cependant, un dépôt peut apparaître dans la bouteille. Celui-ci n'est en aucun cas un défaut qualitatif. Il vous suffit de décanter la bouteille avant de la servir.

Les cépages:

- 55% de grenache
- 30% de mourvèdre
- 10% de syrah
- 5% de counoise, muscardin et vaccarèse

Nature des sols: Terrain miocène recouvert par le dilivium alpin des plateaux ou le dilivium des terrasses, à l'exclusion des alluvion du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui

emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins.

Vignes:
Age moyen des vignes: 30 ans
3300 pieds/Ha
Taille: Cordon de Royat et Gobelet
Vendanges manuelles

Vinification:
Durée de l'élevage: 12 à 15 mois
Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf
Elevage en foudres mais pas de bois neuf.

Description brève du produit :

Un grand et classique Châteauneuf de longue garde.
19/20 et coup de coeur RVF. "*Le rouge est sublime. La 3ème étoile se rapproche*"