

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2018



Prix du produit :

570,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Coup de cœur et 97/100 RVF. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde. 2018 : un millésime peu productif et plus en douceur que les deux géants précédents 2017 et 2016, par conséquent il pourra être dégusté avant. Il n'en conserve pas moins un potentiel de garde impressionnant, au moins 10 ans à partir de sa sortie, en mai 2020 ! Une bouteille qui va vite devenir rare.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 97/100. *Affiche une très jolie fraîcheur de fruit et une trame de bouche subtile. Le mourvèdre apporte son très beau soyeux et permet de composer un vin pulpeux et gracieux.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 97/100. *Sur des notes de fruits noirs et d'épices, une belle maturité s'exprime avec finesse et précision. Le toucher de bouche est pulpeux, d'une belle allonge. Une jolie et fine concentration que les tanins tapissent avec élégance. un vin à la puissance contenue.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - sept 2020) : 95/100. *Bursting with striking red-fruit aromas and delicate cinnamon, clove and star anise notes, the 2018 Chateauneuf du Pape is another terrific vintage from this estate. While certainly full-bodied and powerful, it's also lithe and silky, with an almost airy feel on the palate that translates into great elegance on the lengthy finish. Drink date 2020-2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août 2019) : 92-95/100. *The 2018 Chateauneuf du Pape is approximately 50% Mourvèdre, with most of the rest being Grenache and a smattering of other varieties. It's strongly red fruited, with raspberries and cranberries most apparent, accented by hints of orange zest and Asian spices. Full-bodied and silky in texture, it's deceptively easy to drink given what must be substantial alcohol. Drink date 2020-2030.*

Commentaire du vigneron :

Je suis très satisfait de la qualité de ce 2018. Si le volume n'est pas au rendez-vous, la qualité l'est. Ce millésime est tout à fait comparable au clos des papes 2015, c'est-à-dire une année de finesse, un peu dominé par le mourvèdre. Les tannins sont très soyeux et beaucoup de persistance en bouche, belle longueur, bel équilibre. Assurément un vin que l'on pourra apprécier dans les 15 prochaines années voir plus. Il se caractérise par des notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse en bouche, beaucoup de fraîcheur.

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.

Encépage du domaine (variable selon les millésimes):

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

Nature des sols: Terrain miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions 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.