Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2019

Prix du produit :

558,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)
Millésime: 2019
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 98/100
Wine Advocate (Parker): 97+/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Coup de coeur et 98/100 RVF. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde. Une bouteille qui va vite devenir rare!

97+/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **97+/100.** *Coming in at 16% alcohol (like the 2016), the 2019 Chateauneuf du Pape from Clos des Papes carries it comfortably, showing no sign of overt heat or overripeness. Hints of leather and crushed stone appear on the nose, adding a pleasant nuance to the somewhat monolithic black-cherry fruit. It shows less nuance and complexity than the 2020 at this stage but shows plenty of promise, as its concentration is matched by freshness and a long, reasonably elegant, finish. This will likely need some time to come around. (**drink date**: 2025-2040)*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **coup de coeur** 98/100. *Le rouge 2019 est certainement un des plus beaux dans ce millésime sur l'appellation. Le vin présente une grâce et une finesse rares sur une année solaire et de haut degré, et nous ne pouvons que saluer la gestion de la texture et son harmonie d'ensemble. Une belle maturité avec un nez superbe sur les fruits noirs et les épices. L'élevage est juste et l'ensemble se montre fin. La bouche est veloutée et gracieuse, dotée de tanins rangés qui ne perturbent pas la finesse globale de texture. Apogée 2023-2032.*

Commentaire du vigneron :
Parlons maintenant des rouges 2019 que nous vous proposons cette année. C'est un vin très équilibré et fin malgré une certaine puissance et concentration qui rappelle les grands millésimes 2010 et 2016 donc assurément un vin de grande garde, complexe avec des tanins très mûrs et une grande fraîcheur en bouche. Nous retrouvons ces arômes qui souvent caractérisent le Clos des Papes, à savoir : cerise noire, kirsch, mais aussi les épices (caractère du mourvèdre). En bouche, nous avons des notes réglissées. J'espère que ce millésime réjouira vos papilles et vous redonnera le moral.
Nous vous rappelons qu'il est impératif de consommer les blancs à 12° et les rouges à 14°-15°. Nos vins rouges ne sont pas filtrés mais collés. Un léger dépôt dans la bouteille peut subsister, mais ceci n'est en aucun cas un problème qualitatif, bien au contraire. Vous pouvez les carafer mais il n'est pas nécessaire de le faire 2 heures avant car il est toujours intéressant d'apprécier l'évolution dans le verre.

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.

Encépagement 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 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.