

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2020



Prix du produit :

594,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2020

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Wine Advocate (Parker): 96+/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

98/100 RVF et B+D. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde. Une bouteille qui va vite devenir rare

96-98/100 (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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **98/100**. *Une palette vraiment juteuse avec ce fruit juste et gourmand. Quelle maîtrise et quelle sensualité dans les arômes et les baies, c'est une grande finesse de style. Le jus se montre sur la même veine avec classe et gestion de la puissance. Une matière à la fois pulpeuse, veloutée et digeste avec une superbe tension de tanin. Apogée 2023-2033.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept 2023): **96+/100**. *I last reported on the 2020 Chateauneuf du Pape prior to bottling, so let me update readers here. It's a terrific, red-fruited version of Clos des Papes, with raspberry and cherry notes accented by hints of black olive and allspice. Full-bodied, taut and firmly structured, with a long, concentrated finish, this is a vintage that should reward cellaring. (drink date: 2025-2045)*

Commentaire du vigneron :

2020 est une année de grande finesse, très équilibrée et élégante, moins puissante et concentrée que 2019. Il s'agit assurément d'un millésime de garde mais également accessible dans sa jeunesse. Les tanins sont soyeux, les acidités sont bonnes. Il présente beaucoup de fraîcheur et se caractérise comme souvent par des arômes de fruits rouges, cerise, framboise mais également quelques épices (expression du mourvèdre). En bouche, le fruit se confirme mais aussi des notes de réglisse. Belle persistance. L'assemblage est toujours 55% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah et 5% counoise, vaccarèse, muscardin.

Nos vins rouges sont à servir à une température de 14-15°C et un carafage leur permettra de s'ouvrir, 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 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 diluvium alpin des plateaux ou le diluvium 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.