

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2013

Prix du produit :

540,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2013

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

17/20 B+D. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Papes Chateauneuf du Pape rouge 2013 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Très beau nez de fruits rouges et noirs, avec une pointe de laurier, dense, long, racé, complexe, un classique de l'appellation et du millésime, dans la lignée des dix derniers millésimes. Apogée 2021 à 2028.*

Guide RVF des meilleurs Vins de France 2016 : *Il joue sur un fruit qui enrobe des tannins souples, avec une note de raisins secs et une petite touche florale, type pivoine, qui lui confère beaucoup de grâce et d'élégance. Avec le blanc, deux belles réussites pour ces vins majeurs du Rhône sud*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2015) : 92/100. *Tasted out of bottle, the 2013 Châteauneuf du Pape comes from miniscule yields of 13 hectoliter per hectare (25-39 hectoliters per hectare is normal for the appellation), and hits 14.8% natural alcohol. It has a darker, slightly more concentrated, austere feel than the 2014, and has ample kirsch, blackberry, peppery and crushed rock-like aromas and flavors. Vincent commented that he thinks this vintage will shut down after a few years*

in bottle, so if you're going try one in its youth, find the corkscrew. While obviously not a great wine, it's certainly outstanding and has considerable charm and elegance. It will also have 10-15 years of overall longevity. Drink 2015-2030.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2015) : 91-93/100. *Looking at the 2013 Châteauneuf du Pape, which is still aging in foudre, Paul-Vincent normally does four separate blends and keeps them in separate foudre (one with more Mourvedre, one with more Syrah, etc.) before blending everything together prior to bottling. However, due to the miniscule crop in 2013, he was only able to do a single blend. Nevertheless, I was able to taste it from multiple foudres (and unsurprisingly, each showed dramatically different), with most rating in the low to mid-90s. From excruciatingly low yields and hitting 14.8% alcohol, it's clearly an outstanding wine and has pretty, complex aromatics, excellent concentration, medium to full-bodied richness and lively acidity. There's a slight Burgundian feel here, and I suspect it will be reasonably approachable in its youth, with 10-12 years of overall longevity.*

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 le servir.

Le Clos des Papes rouge 2013 présente une robe rouge rubis. Il se caractérise par des arômes de framboise et de cerises noires qui évoluent après aération sur des notes épicées (caractère du mourvèdre). Il présente une texture homogène et équilibré et au final une saveur de réglisse. Sa structure est dotée de tannins mûrs et fins. C'est un millésime de grande élégance avec un beau potentiel de garde.

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.