

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2009



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2009

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

97/100 Czerwinski/Parker. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde, dans un grand millésime.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des papes Chateauneuf du pape 2009 rouge

Robert Parker's Wine Advocate - Joe Czerwinski, sept. 2019 : *Still relatively young tasting, the 2009 Châteauneuf du Pape accents lush red fruit with hints of leather and Asian five spice powder. It's full-bodied and velvety, ripe, plush and long, a completely delicious taste experience that culminates in a lick of salted licorice. Owners should count themselves lucky to have*

purchased some, as this still has a decade or more of life ahead of it. As Paul-Vincent Avril said, "2009 is still a baby—decant it if you can".

Robert Parker's Wine Advocate - Jeb Dunnuck, sept. 2015 : *Considered by Paul-Vincent to be a hypothetical blend of the '05 and the '07, the 2009 Chateauneuf du Pape was showing its Mourvedre component on this occasion and had lots of kirsch, spice-box, dried flowers, Provencal garrigue and cured meat on the nose. Full-bodied, ripe and voluptuous, yet still showing the telltale elegance and seamlessness that's the hallmark of this great estate, it can be enjoyed today or cellared for another decade or more.*

Robert Parker's Wine Advocate - oct. 2011 : *The 2009 is showing better out of bottle than it was last year. Gorgeous kirsch liqueur notes, raspberry jam, forest floor, spice box, new saddle leather and a peppery spiciness are all present in this deep, voluptuously textured, open-knit Clos des Papes, which is atypically forward, luscious and approachable already. These wines often need a good 5-10 years of cellaring in the more structured vintages, but the 2009 is gorgeous from the get-go. This full-bodied, deep, concentrated wine has a deep purple color and should drink well for 20-25 years without ever really closing down. Readers may want to think of this as a slightly more concentrated version of the 2003, which is one of the great stars of that vintage.*

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 chateau neuf du pape rouge 2009 a un petit volume de 19hl/Ha et ressemble aux millésimes 2004, 2006, et 2007. C'est un vin puissant, riche avec des petits fruits rouges, assez épice et qui va se refermer rapidement et qu'il faudra attendre 7 à 8 ans pour le boire à nouveau. Il faut le servir à une température de 15° à 16°. La production pour le rouge 2009 est de 75 000 bouteilles.

Les cépages : 65% de grenache, 20% 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.