Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2017

Attention : un grand vin sur un grand millésime. Ce Clos des Papes d'une complexité prodigieuse, à la maturité juste parfaite, devrait traverser les décennies avec une grâce peu commune ! De l'avis général, nous tenons là, avec 2007 et 2016, un des plus beaux millésimes du 21ème siècle signé Paul-Vincent Avril !

Du côté de Châteauneuf-du-Pape, l'année 2017 a donné quelques frayeurs aux vignerons. Elle avait pourtant démarré sous de bons auspices avec un printemps chaud, quelques épisodes pluvieux et ventés et une floraison très précoce. Mais la grêle tombée fin juin puis la période d'été extrêmement sèche et chaude, avec des températures dépassant parfois 40°, ont sensiblement limité les rendements. Les raisins sont restés petits. Heureusement, les nuits relativement fraîches leur ont finalement permis de conserver de très beaux équilibres entre sucre et acidité. Au final, pour les rouges, les rendements n'ont pas dépassé 15 hectolitres par hectare…

La force du Clos des Papes, c'est bien sûr la diversité des parcelles et des terroirs qui entrent dans la composition de cette cuvée unique, qui va à contre-courant de la mode actuelle consistant à isoler chaque parcelle. Car ce qu'aime Paul-Vincent, c'est justement la complexité que cet assemblage confère au vin, chaque cépage (6 au total) et chaque parcelle apporte sa touche pour un résultat éblouissant de maîtrise, et clairement taillé pour une grande garde !

Cette année, le grenache domine (à hauteur de 50% environ), avec le mourvèdre qui va apporter au vin ce caractère éminemment épicé. Syrah, cournoise, muscardin et vaccarèse complètent l'assemblage. Comme toujours ici, l'élevage s'est fait en foudres, pendant 15 mois, sans bois neuf.

Le résultat est brillant ! A ce stade, le bouquet offre de très belles notes primaires de fraise et de cerise noire, d'écorce d'arbres, d'herbes aromatiques (entre romarin et thym frais, on sent la garrigue environnante), de mine de crayon et toujours ce cortège d'épices, entre vanille, muscade, cannelle et curcuma. S'il est profond et concentré en bouche, on est bluffé par sa droiture et sa tenue. Alors que 2016 s'épanouissait dans un registre voluptueux, ce 2017 séduit par sa matière fuselée et cette sensation d'énergie que le vin dégage : le géant s'est mis en marche… et rien ne pourra l'arrêter.

Une bouteille d'anthologie que l'on pourra conserver au moins 20 ans en cave !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2017

Dégustation et accords

Robe : Rouge foncé qui tend vers le grenat

Nez : Pur et complexe : fraise et cerise noire, écorce d'arbres, herbes aromatiques (entre romarin et thym frais, on sent la garrigue environnante), mine de crayon. Un cortège d'épices, entre vanille, muscade, cannelle et curcuma.

Bouche : Matière dense mais fuselée qui porte en elle une incroyable énergie. Les tanins fins stimulent les papilles, le fruit et les épices rayonnent littéralement. une finale qui ne cesse d'aller de l'avant.

Accords mets-vins : Des cèpes farcis à la bordelaise ou une daube provençale. Plus tard, un lièvre à la royale.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025 et jusqu'en 2040

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Ouverture le matin pour le soir ou carafage (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Grenache (50%), mourvèdre (35%), syrah (10%), counoise, muscardin et vacarèse

Culture : Biologique