

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2019



Honoré l'an passé d'une troisième étoile dans le Guide de la Revue du France, rejoignant ainsi Rayas et Mont-Olivet, le Clos des Papes de la famille Avril nous livre année après année des interprétations d'une intensité et d'une justesse époustouflantes des terroirs de Châteauneuf-du-Pape. Les vins possèdent en outre une capacité de garde absolument hors du commun.

Chez les Avril, vigneron à Châteauneuf depuis le 17^{ème} siècle, on n'a pas succombé à la mode des cuvées spéciales ou parcellaires, mais on cherche au contraire la meilleure synthèse possible de l'appellation, entre densité, raffinement et complexité.

Le morcellement du vignoble du Domaine (24 parcelles au total) est un véritable atout : se mêlent aux terroirs très caillouteux de galets roulés, classiques de Châteauneuf, des terroirs plus argileux ou sableux. Les expositions variées, y compris au Nord, permettent à Paul-Vincent Avril, sur les traces de son père Paul, de contrôler parfaitement les niveaux de maturité des raisins.

Soucieux de faire parler, dans leur vin, toute la diversité des terroirs de Châteauneuf, les Avril ont toujours fait le choix d'assembler dans une seule et même cuvée (en blanc comme en rouge) la production de l'ensemble des parcelles.

Nous sommes heureux de vous proposer ce Clos des Papes rouge 2019 intense, concentré et vibrant, qui règne, encore une fois cette année, au sommet de la célèbre appellation du Sud Rhodanien. La finesse, la fraîcheur, les tannins très mûrs, la puissance contenue, l'éclat du fruit et la trame épicée : tout y est. Un grand millésime de garde qui rappelle à Paul-Vincent Avril les années 2010 et 2016.

Au nez, le vin se livre dans un registre certes charmeur mais éminemment complexe, si bien qu'il n'est pas facile de décrire cette superposition prodigieuse de vagues aromatiques. Les fruits rouges et les fruits noirs sont totalement imbriqués les uns dans les autres : cerise et mûre, framboise et cassis, confiture de fraises et pruneaux, mais aussi les dattes, les figues et une nuance tonique de jus de grenade. Les épices virevoltent au-dessus du verre, entre cannelle, poivre et curcuma, mais aussi la noix de muscade et le bois de santal. Une note voluptueuse de chocolat chaud répond à une évocation pimpante et acidulée de griotte. Des évocations fumées de cendre tiède et de suie résonnent avec une note gourmande de crème d'amande et de pralin. La complexité du bouquet es fascinante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche offre un volume considérable mais la matière est souple, juteuse et toujours en mouvement. Aux saveurs de fruits rouges et noirs confiturés répondent des notes excitantes de poivre Sichuan, de bâton de réglisse, de cumin et de clou de girofle. On retrouve aussi quelques fruits jaunes : on pense à une gelée de coing ou une confiture d'abricot. Tout s'enchaîne dans la plus parfaite cohérence, tout semble couler de source. Ce vin nous emmène sereinement vers une certaine idée de la plénitude. Bravo.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis sombre

Nez : Complexe et charmeur : cerise et mûre, framboise et cassis, confiture de fraises et pruneaux, dattes, figues, une nuance tonique de jus de grenade, cannelle, poivre et curcuma, noix de muscade, bois de santal, chocolat chaud, griotte, cendre, pralin

Bouche : Volume considérable mais la matière est souple, juteuse et en mouvement. Aux saveurs de fruits rouges et noirs confiturés répondent des notes excitantes de poivre Sichuan, de bâton de réglisse, de cumin et de clou de girofle.
Sensation de plénitude

Accords mets-vins : Daube provençale, lièvre à la royale, brouillade à la truffe noire.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Aération vivement recommandée (2 heures) ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2019

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Grenache noir (45%), mourvèdre (40%), syrah (10%), autres (5%)

Culture : Certifiée Biologique