

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2012



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. La preuve avec ce Châteauneuf-du-Pape 2012 dont Paul-Vincent Avril, conscient de son potentiel, avait conservé, dans les caves du Domaine, une partie des bouteilles pour mieux nous les faire redécouvrir cet hiver.

Chez les Avril, vignerons 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. Ils privilégient en outre des élevages peu marqués, uniquement en vieux foudres, afin de préserver à maximum la pureté d'expression du fruit et des sols, sans artifice.

Nous sommes heureux de vous proposer ce Clos des Papes rouge 2012 que le Domaine a ressorti cette année. Un millésime réputé pour sa finesse et la fraîcheur des vins qui en sont issus. Ce qui frappe certainement le plus ici, c'est la sensation de jeunesse et d'énergie absolument intacte qui se dégage du vin dès le premier nez. On se régale d'évocations de fruits rouges frais, autour des framboises et des cerises, associées à une note mentholée et une dimension balsamique. Au fil de l'aération, on gagne en complexité : on entre maintenant dans une herboristerie où se mêlent fleurs séchées et herbes médicinales. Le sol s'exprime dans un registre fumé d'abord, puis sur une note plus fraîche de terre humide juste retournée.

A la mise en bouteille, fin 2013, les tanins pouvaient paraître un peu serrés, rendant le vin plus difficile d'accès... Plus de 8 ans plus tard, ils se sont largement fondus apportant un confort de bouche irrésistible. Veloutée et élégante, la matière se déploie avec beaucoup de grâce en bouche. L'équilibre entre la puissance épicée du mourvèdre et la

délicatesse florale du grenache atteint aujourd'hui son optimum. C'est un jaillissement de fruits noirs, mûres et cerises, relevés par de fines notes épicées de poivre, de réglisse et de baie de genièvre, complétées d'évocations de garrigue. S'il se montre particulièrement avenant aujourd'hui (après une bonne aération), nul doute que ce Clos des papes 2012 possède encore un potentiel d'évolution d'au moins 10 ans !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2012



Dégustation et accords

Robe : Rubis sombre

Nez : Raffiné : fruits rouges frais, framboises et cerises, des notes épicées et mentholées dans un registre médicinal. Terre retournée, cendres. Réglisse, poivre gris.

Bouche : Belle fraîcheur, tanins veloutés et élégants : fruits noirs, mûres et cerises, fines notes de réglisse, des fleurs et des herbes séchées. Très longue finale fuselée.

Accords mets-vins : Gigot de sept heures, daube provençale, lièvre à la royale, brouillade à la truffe noire.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 17°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2012

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Grenache noir (65%), mourvèdre (30%), syrah (5%)

Culture : Certifiée Biologique