

## Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2015



Attention : voici un grand vin sur un grand millésime de garde. Ce Clos des Papes d'une complexité prodigieuse, à la maturité juste parfaite, devrait traverser les décennies avec une grâce peu commune. Par sa structure, la qualité exceptionnelle de ses équilibres, par ses tanins soyeux et la sensation de fraîcheur qui l'habite, Paul-Vincent Avril rapproche ce superbe 2015 d'un autre grand millésime pour le Domaine, 2005.

En 2015, il y eut une seule ombre au tableau, les rendements furent très limités, dépassant à peine la vingtaine d'hectolitres par hectare. Heureusement pour les amateurs que nous sommes, Paul-Vincent avait pris soin de conserver dans ses caves quelques bouteilles, conscient du magnifique potentiel d'évolution de son Châteauneuf-du-Pape. Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir en profiter aujourd'hui !

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 se révèle aujourd'hui particulièrement charmeur, complexe et raffiné. Les fruits rouges écrasés se chargent d'une myriade d'épices et de notes balsamiques évoquant pins et cyprès, curcuma, cannelle et noix de muscade, gingembre et menthe séchée, pot-pourri de fleurs séchées, mêlant roses et chrysanthèmes. On retrouve une atmosphère typiquement méditerranéenne, dans ces notes de thym, de laurier frais et de romarin en fleurs. Une touche calcaire, évoquant une pierre immaculée, côtoie des arômes de bonnes charcuteries fumées.

On retrouve en bouche cette sensation de finesse typique du millésime : la texture soyeuse s'étire délicatement sur le palais. Les saveurs de fraise, de framboise et de groseille sont relevées de notes poivrées et même pimentées. Le piment de Cayenne n'est pas loin. Le cœur de bouche est délicieusement gourmand, avec ses notes de truffe au chocolat, de tartelettes aux fruits rouges mais aussi d'abricots et de figes séchés.

# LA ROUTE DES BLANCS

---

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La finale, portée par les herbes aromatiques cuites (thym et laurier en tête) diffuse tranquillement ses charmes dans le corps tout entier. Un vin jamais démonstratif mais pénétrant et incroyablement long. Une touche presque salée prolonge le plaisir gustatif.

Côté table, le chapon farci ou la dinde de Noël nous paraissent tout indiqués. A moins que vous ne préfériez un canard de Barbarie aux abricots secs, un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes ou même une pastilla au pigeon, pour rester dans un esprit Oriental... Régal assuré.

Une grande bouteille que l'on pourra conserver au moins 15 ans en cave !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Grenat moyen, reflet vieux rose

Nez : Charmeur et raffiné : fruits rouges écrasés, pins et cyprès, curcuma, cannelle et noix de muscade, gingembre, menthe séchée, pot-pourri de fleurs séchées, roses et chrysanthèmes, thym, laurier frais, romarin, calcaire, charcuterie fumée

Bouche : La texture soyeuse s'étire sur le palais. Les saveurs de fraises, de framboise et de groseille sont relevées de notes poivrées et pimentées. Truffe au chocolat, de tartelettes aux fruits rouges et abricot sec. Longue finale sur les herbes aromatiques

Accords mets-vins : Côté table, le chapon farci ou la dinde de Noël nous paraissent tout indiqués. A moins que vous ne préfériez un canard de Barbarie aux abricots secs, un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes ou même une pastilla au pigeon.



### Conseils de service

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

Température de service : 17°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2015

Type : Vin rouge tranquille

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

Culture : Certifiée Biologique