# Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2020

Honoré en 2020 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, vignerons à Châteauneuf depuis le 17ème 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 2020, un millésime d'élégance et de finesse, moins puissant que le précédent mais tout aussi complexe et intense dans son aromatique. Richesse des arômes, ampleur de bouche, une puissance contenue parfaitement balancée par une acidité tonique, une persistance impressionnante qui laisse entrevoir des lendemains « truffés » : tout y est. Voici incontestablement un grand millésime de garde.

Au nez, le vin se livre dans un registre complexe et charmeur. Les notes sanguines voisinent avec une dimension poivrée, la fumée et la suie précèdent des évocations de fruits rouges et noirs macérés dans le vin, entre cerise Burlat, fraise très mûre, prune rouge et pruneau. On sent la terre fraîchement retournée, le cuir, la fourrure mais aussi des notes florales voluptueuses autour de la violette et de la pivoine. Le cacao n'est pas loin, l'orange confite non plus… C'est fascinant.

La bouche offre un beau volume de fruits, avec une matière souple, toujours en mouvement. On se régale de saveurs confiturées de prunes, de cerises, de framboises, de groseilles, mais aussi de coing et d'abricot. C'est un festival de fruits ! Aussi kaléidoscopique qu'harmonieux, porté

par l’énergie du sol, il se déploie le long d’une colonne vertébrale de tannins fins et parfaitement mûrs. On aperçoit déjà, au détour d’une longue finale, les prémices d’un avenir « truffé », sur des notes de shiitake ou de morille aujourd'hui.

Tout s’enchaîne dans la plus parfaite cohérence, tout semble couler de source. Ce Clos des Papes brillera d’ici 10 ans avec un carré d’agneau cuit en croûte de noisettes et de romarin, une oie rôtie aux fruits secs ou un quasi de veau accompagné d’un jus à la truffe noire…

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Rubis sombre

Nez : Complexe et charmeur : poivre noir, fumée et suie, fruits rouges et noirs macérés dans le vin, cerise Burlat, fraise très mûre, prune rouge et pruneau, terre fraîchement retournée, cuir, fourrure, violette et pivoine, cacao, orange confite

Bouche : Beau volume de fruits, avec une matière souple, toujours en mouvement. On se régale de saveurs confiturées de prunes, de cerises, de framboises, de groseilles, mais aussi de coing et d'abricot. Des tannins fins et parfaitement mûrs. Une touche truffée

Accords mets-vins : Un carré d'agneau cuit en croûte de noisettes et de romarin, une oie rôtie aux fruits secs ou un quasi de veau accompagné d'un jus réduit 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 : 2020

Type : Vin rouge tranquille

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

Culture : Certifiée Biologique