

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2021



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 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 2021, un modèle d'élégance et de finesse. Un vin aux équilibres magistraux, rappelant le 2020, moins puissant que le 2019 mais tout aussi complexe et intense dans son aromatique. Foisonnement aromatique, ampleur de bouche, puissance effilée parfaitement balancée par une acidité tonique, et une belle persistance qui laisse entrevoir des lendemains « truffés » : tout y est. Voici incontestablement un très beau millésime de grâce et d'équilibre.

Au nez, le vin se livre dans un registre complexe et charmeur. Les notes de fruits mûrs rouges et noirs, framboises et cerises noires en tête, et quelques nuances de kirsch, de prunes noires et de pruneaux, voisinent avec une dimension poivrée et épicée. Elles s'entremêlent avec quelques touches d'herbes aromatiques et de fleurs séchées. La plus forte proportion de mourvèdre cette année, les syrahs ayant gelé, renforcent le caractère épicé. C'est splendide.

La bouche offre un beau volume de fruits pulpeux, autour des fruits rouges et de la grenade, et une matière souple, toujours en mouvement. Porté par l'énergie du sol, le vin se déploie en majesté, le long d'une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

colonne vertébrale de tannins fins et soyeux, parfaitement mûrs.

Tout s'enchaîne dans la plus parfaite cohérence, tout semble couler de source. Déjà très avenant et expressif aujourd'hui, ce Clos des Papes brillera encore davantage 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...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2021



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 2024 et 2040 au moins

Température de service : 17°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2021

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Grenache noir, mourvèdre, syrah, counoise, vaccarèse, muscardin

Culture : Certifiée Biologique