Domaine Laurent Charvin - Châteauneuf-du-Pape - 2024 - Rouge

Laurent Charvin est passé maître dans l’art de la discrétion à Châteauneuf-du-Pape. Loin de la médiatisation de nombre de ses homologues, il cultive le style du domaine avec des vins tout en équilibre, ancrés dans ses terroirs une peu plus frais du versant Nord du plateau de Mont-Redon, qui nous enthousiasment chaque année davantage.

Issu d’une famille de propriétaires agricoles implantée sur les terres provençales d’Orange depuis 1550, c’est en 1810 que le domaine viticole est créé en tant que tel.

Dès son arrivée en 1990, Laurent Charvin affirme des choix clairs, aussi bien dans le travail de la vigne que dans ses méthodes de vinification et d’élevage. Les contrats de négoce sont immédiatement abandonnés et le premier embouteillage a lieu directement au domaine cette même année. Progressivement, la certification biologique s’étend à l’ensemble des terres exploitées.

Côté cave, les décisions sont tout aussi résolues : vinifications exclusivement en grappes entières, élevage en cuves béton, et, bien sûr, ce choix d’élaborer une cuvée unique de Châteauneuf-du-Pape regroupant toutes les nuances du vignoble familial. L’art de l’assemblage est donc central en ces temps où la mode va plutôt vers la multiplication de cuvées parcellaires. Issus de terroirs frais situés au nord-ouest de l’appellation, notamment sur le secteur de Mont-Redon, les sols mêlent safres, apportant finesse et tension, et galets roulés sur d’autres parcelles plus solaires, garants d’une structure aromatique plus généreuse. Le domaine se fait rapidement remarquer, notamment par Robert Parker, offrant un coup de projecteur mérité à ce travail singulier.

Sur ce beau et profond millésime 2023, on apprécie d’abord la robe rubis profonde, dotée d’un disque clair de couleur groseille tirant vers le mauve, qui rend le vin immédiatement appétant. Le premier nez nous plonge dans l’univers du grenache autour d’un fruit jeune, expressif, évoquant une compotée de fraises bien mûres, accompagnée de la fraîcheur de fruits noirs sauvages, entre mûre et cassis.

Après quelques minutes d’ouverture dans le verre, la dimension florale s’impose. Enivrante, elle reflète parfaitement la capacité des terroirs du

domaine à préserver une vraie fraîcheur aromatique. On oscille entre le laurier, le thym citron et la fleur d'oranger. L'ensemble s'harmonise avec justesse et dessine un Châteauneuf-du-Pape de belle envergure.

Le toucher de bouche est remarquable, à la fois démonstratif par la densité qu'il impose et d'une grande grâce par l'élégance de la matière. L'attaque évoque un véritable velours. Nappant, le grenache apporte un profil assez solaire et estival en attaque. Elle fait écho aux arômes perçus au nez, mais dans un registre plus compoté, presque confit. Le cœur de bouche se resserre autour d'une structure tannique bien présente mais jamais imposante, accompagnant une matière devenue souple et ductile. Le grain de tanin, racé, relance la sensation de fraîcheur en fin de bouche, la matière se retirant progressivement en laissant une empreinte finement granuleuse sur le palais. L'équilibre est le maître mot de ce Châteauneuf-du-Pape, en tout point conforme à la quête de Laurent Charvin.

À la fois taillé pour la table et pour la garde, nous vous invitons à laisser ce vin en cave au moins cinq ans afin qu'il s'exprime pleinement. Sa densité et sa profondeur seront alors d'autant plus éclatantes. Un accord de choix pourrait s'articuler autour d'une côte de porc snackée, presque grillée, accompagnée de haricots blancs et d'une sauce au pruneau d'Agen. Les accords provençaux s'imposent naturellement avec ce vin. D'ici une quinzaine d'années, imaginez une caille aux figues, parfumée de quelques tranches de poitrine de porc fumée pour la cuisson, et accompagnée de figues rôties aux échalotes, travaillées en sauce. On y est déjà. Pour une option plus originale, dans sa jeunesse, on l'imagine fort bien sur un beau rouget-barbet farci aux olives noires…

Domaine Laurent Charvin - Châteauneuf-du-Pape - 2024 - Rouge

Dégustation et accords

Robe : on apprécie la robe rubis profonde, dotée d'un disque clair de couleur groseille tirant vers le mauve, qui rend le vin immédiatement appétant.

Nez : Une compotée de fraises bien mûres, accompagnée de la fraîcheur de fruits noirs sauvages, entre mûre et cassis. Puis la dimension florale s'impose, enivrante : laurier, le thym citron et fleur d'oranger.

Bouche : L'attaque est veloutée. Le grenache apporte un profil assez solaire faisant écho aux arômes perçus au nez. Le cœur de bouche se resserre autour d'une structure tannique bien présente mais jamais imposante. L'équilibre est le maître mot de ce vin.

Accords mets-vins : Une côte de porc snackée, avec haricots blancs et sauce au pruneau d'Agen. D'ici 15 ans, avec une caille aux figues, parfumée de quelques tranches de poitrine de porc fumée. Plus original, sur un beau rouget-barbet farci aux olives noires…

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2028 et sur plusieurs décennies.

Température de service : 18°C

Ouverture : Si dégusté jeune : un beau carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépage : Grenache 85%, Syrah, Mourvèdre, Counoise et Vaccarèse

Culture : Bio