

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2015



Prix du produit :

333,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18,5/20. Apogée 2022-2030.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 19/20. *Nez précis au fruit gracieux et élégant pour le rouge 2015, qui danse entre note de petits fruits rouges et épices douces. Derrière une attaque délicate, le milieu de bouche s'affirme avec un rien de virilité. Porté par des tanins solides, voire rugueux, il doit encore grandir en bouteille.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - oct. 2017) : 97/100. *Bottled in May, the 2015*

Chateauneuf du Pape is a floral, elegant, unbelievably complex wine. Roses and violets, cherries and stone fruit, cinnamon and allspice and more are carried across the full-bodied yet almost weightless palate, finishing in a swirl of silky tannins and lingering spice. Drink it over the next two decades. Drink date 2017-2035.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2016) : *"The 2015 Chateauneuf du Pape is reminiscent of a slightly improved 2005 and has a fresh, classic style with beautiful concentration, notable freshness, first-rate tannin quality, and the classic spice and sweet red and black fruits this cuvee is known for. I suspect this beauty will close down relatively quickly after bottling and take 5-6 years to show at its best, but it will drink well for 15+ years. 94-96/100 drink 2021-2036."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Par sa constitution et son caractère, le Clos de Papes rouge est un vin de rôti par excellence également très apprécié avec le gibier, une venaison et les fromages. Depuis le millésime 1988, nos vins ne subissent plus de filtration, cela pour conserver une plus grande conservation et leur conférer une meilleure aptitude au vieillissement . Cependant, un dépôt peut apparaître dans la bouteille. Celui-ci n'est en aucun cas un défaut qualitatif. Il vous suffit de décanter la bouteille avant de la servir.

Le Clos des Papes rouges 2015 est assurément un vin de garde qui me rappelle assez 2005, c'est à dire un millésime structuré, équilibré, long en bouche qui présente une belle fraîcheur avec de la profondeur et une grande finesse préservées par des tanins de grande qualité. C'est à dire des tanins qui complètent la buche mais qui ne s'imposent pas : ils sont soyeux. Le rendement de ce millésime est toujours assez faible, 22Hl/Ha.

Les cépages:

- 55% de grenache
- 30% de mourvèdre
- 10% de syrah
- 5% de counoise, muscardin et vaccarèse

Nature des sols: Terrain miocène recouvert par le dilivium alpin des plateaux ou le dilivium des terrasses, à l'exclusion des alluvion du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins.

Vignes:

Age moyen des vignes: 30 ans

3300 pieds/Ha

Taille: Cordon de Royat et Gobelet

Vendanges manuelles

Vinification:

Durée de l'élevage: 12 à 15 mois

Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf

Elevage en foudres mais pas de bois neuf.

Description brève du produit :

19/20 RVF. Un grand et classique Châteauneuf de longue garde. Le millésime 2015 est exceptionnel.