walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine CHARVIN, Côtes-du-Rhône 2021 magnum

150 cl magnum | Rouge | Rhône Sud | AOC Côtes-du-Rhône



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

92+/100

"Situé dans les quartiers frais de Châteauneuf-du-Pape, le domaine produit des vins de facture très classique, sans éraflage, élevés en cuve béton. Sans perdre une certaine puissance, les vins ont depuis quelques millésimes gagné en finesse. La production s'appuie sur de vieux grenaches. Le simple côtes-du-rhône, une vraie gourmandise, nécessite quelques années de cave pour être à son meilleur, tout comme le châteauneuf-du-pape, dont le potentiel ne s'exprime qu'après une garde d'au moins cinq ans. Depuis quelques millésimes, le blanc se montre plus juste en maturité et en énergie. La gamme est justement récompensée d'une troisième étoile cette année." (RVF)

Favorisé par de très belles conditions climatiques, **2020** est une année à la qualité optimale. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre.

Le domaine Charvin est noté 3*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Le domaine Charvin prend également un virage bio en arrêtant progressivement les désherbants et en obtenant sa certification. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Charvin (Châteauneuf-du-Pape)

Le vin

Une palette qui se montre juteuse avec un fruit bien typé grenache. Le nez oscille sur les épices et les fruits macérés. Le vin se montre étoffé, charnu, c'est un vin sérieux qui est plus cossu que le 2018 avec une trame de tanin qui trace davantage. (RVF, millésime 2019, noté 92/100)

Le côté pivoine, florale est souligné par une touche fumée, empyreumatique. La bouche se montre infusée avec un jus longiligne mais sans excès de puissance d'alcool. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Situé dans les quartiers frais de Châteauneuf-du-Pape, le domaine produit des vins de facture très classique, sans éraflage, élevés en cuve béton. Sans perdre une certaine puissance, les vins ont depuis quelques millésimes gagné en finesse. La production s'appuie sur de vieux grenaches. Le simple côtes-du-rhône, une vraie gourmandise, nécessite quelques années de cave pour être à son meilleur, tout comme le châteauneuf-du-pape, dont le potentiel ne s'exprime qu'après une garde d'au moins cinq ans. Depuis quelques millésimes, le blanc se montre plus juste en maturité et en énergie. La gamme est justement récompensée d'une troisième étoile cette année.

Les vins : le domaine signe un millésime 2020 de belle facture avec des rouges particulièrement réussis. Le côtes-du-rhône est certainement un des leaders de sa catégorie, alliant finesse et volupté. Un registre qui séduit par sa trame veloutée. Le châteauneuf-du-pape 2020 est un jus magnifique, mûr. Le fruit est préservé et la bouche possède cette concentration dans une lecture pulpeuse et caressante. Du côté des blancs, le côtes-du-rhône 2021 est sapide, avec une belle énergie. Le Châteauneuf nous surprend par son ouverture et sa bonhomie qui n'est pas toujours présente dès sa prime jeunesse. Le rosé 2021 est une vraie bouteille de plaisir immédiat sans artifice. (RVF, l'élite du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par de grands vignerons, noté 3*/3)

Laurent Charvin est un vigneron passionnant et passionné. Installé dans les années 1990, il prend rapidement le chemin d'une viticulture biologique et impose ce qu'il y a de plus simple, autrement dit ce qu'il y a de plus naturel. Il faut donc des raisins et des rafles bien mûres chaque année. Situé au nord de l'appellation, sur les terroirs de Maucoil et Cabrières, il produit en blanc et en rouge deux superbes cuvées au soyeux remarquable, parfumées et de grande complexité. Plébiscité à juste titre par les amateurs, il s'affirme comme l'une des références majeures, ambassadeur d'un style raffiné. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 90/100
- **Cépage :** 51% grenache noir, 7% syrah, 8% mourvèdre, 4% carignan
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Coup de coeur :** Oui