

## PAPE CLEMENT, Pessac-Léognan blanc grand vin de Graves - 2020

75 cl   Blanc   Bordeaux   AOC Pessac Léognan   Grand Vin de Graves



## La note by Christian Walter 98+/100

Bernard Magrez fait l'acquisition du prestigieux Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, dans les années 1980. Il s'agit alors de son tout premier vignoble et le premier chapitre de l'histoire d'une passion entre l'Homme et le vin. Le domaine de Château Pape Clément appartient à l'appellation d'origine contrôlée Pessac Léognan située dans l'aire viticole des Graves. Basés sur un sol aux composants exceptionnels, les 60 hectares de ce vignoble consacrent la rencontre de la passion et du travail. Le terroir du Château se situe sur la plus ancienne des terrasses alluviales, appelées "nappe des graves pyrénéennes". L'originalité du site de Pape Clément réside dans la présence d'une mince pellicule de graves plus récentes, garonnaises, déposée il y a un million et demi d'années.

Pape-clément est à son meilleur depuis 1985, époque de la reprise par Bernard Magrez. Avec une constance et une volonté de fer, l'homme a affiné le processus d'élaboration en soignant les détails à toutes les étapes sans perdre de vue l'objectif de tout propriétaire de grand cru classé : le sommet. Le caractère truffé et précis du grain, la texture et le soyeux de la chair, c'est l'essence même d'un grand Pessac. Les blancs partagent la même finesse et la même sophistication que les rouges. Le rouge, incroyablement complexe, privilégie l'expression aromatique, la précision du grain et la fraîcheur. Le blanc, avec son fumé et sa minéralité inimitables, atteint souvent des sommets. (Bettane & Desseauve)

Château Pape Clément est noté 2\*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable) et 4\*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Pape Clément (Pessac-Léognan)

Château Pape Clément porte le nom du noble d'Aquitaine, Bertrand de Goth qui implanta le vignoble au XIII<sup>e</sup> siècle, avant de devenir le premier des Papes d'Avignon, Clément V. Le travail acharné de cet amoureux de la vigne, sera poursuivi par l'Archevêché de Bordeaux qui fit du domaine une propriété modèle de l'appellation. Ce vignoble fut l'un des tout premiers en France où les ceps furent alignés en

rangs pour faciliter les labours du sol. Bernard Magrez, homme d'affaires passionné de vins, achète le château dans les années 80, reprenant scrupuleusement cette recherche de l'excellence, ne lésinant ni sur les investissements ni sur la main d'œuvre. Il donne à ce grand cru classé une aura internationale sans précédent. Depuis lors, il met tout en œuvre pour permettre au terroir exceptionnel de Château Pape Clément de continuer de traverser les temps et d'exprimer la finesse qui a fait la réputation de ses vins.

## Le vin

Couleur jaune or assez soutenue, avec des reflets légèrement vert-doré, le vin présente une belle intensité, profondeur et brillance. Nez expressif et intense. On retrouve des notes fruitées d'agrumes. Notes de pomme des senteurs florales, de chèvrefeuille et d'acacia. Les notes boisées sont perceptibles mais discrètes : parfum de chêne et arômes de pin, notes épicées vanille et pain grillé. Bouche franche, ronde, et généreuse. En fin de bouche, on peut retrouver la minéralité du terroir, des tannins enrobés et de la fraîcheur en finale.

L'un des vins blancs du millésime, le Château Pape Clément Blanc 2020 est composé à 62 % de sauvignon blanc, à 33 % de sémillon, à 4 % de sauvignon gris et à 1 % de muscadelle, le tout élevé dans un mélange de chêne neuf et de chêne usagé. Cette beauté m'a arrêté dans mon élan et offre un nez massif de citron vert mielleux, de fleurs blanches, de fruits tropicaux, de pierre concassée et de marmelade d'orange. Avec la fraîcheur vibrante du millésime, la richesse corsée, un milieu de bouche étoffé et une fabuleuse sensation en bouche, ce blanc vraiment sensationnel est une réussite incroyable, et je tire mon chapeau à l'équipe de Pape Clément ! Donnez aux bouteilles 2 à 3 ans et dégustez-les au cours des deux décennies à venir. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 100/100)

One of the whites of the vintage, the 2020 Château Pape Clément Blanc is based on 62% Sauvignon Blanc, 33% Semillon, 4% Sauvignon Gris, and the remaining 1% Muscadelle, all of which was raised in a mix of new and used oak. This beauty stopped me in my tracks and offers a massive nose of honeyed limes, white flowers, tropical fruit, crushed stone, and orange marmalade. With the vintage's vibrant sense of freshness, full-bodied richness, a stacked mid-palate, and a fabulous mouthfeel, this truly sensational white is an incredible achievement, and hats off to the team at Pape Clement! Give bottles 2-3 years and enjoy over the following two decades or so. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 100/100)

J'aime la richesse et la concentration de ce vin avec des tranches de pommes cuites, du citron et un léger caractère de caramel. Ananas confit. Notes de meringue. Corsé et étagé. Vraiment délicieux et savoureux, avec une structure phénolique bien équilibrée. Classe. Agile. A boire après 2025, mais difficile de rester à l'écart. (James Suckling, millésime 2020, noté 97/100)

I like the richness and focus to this with sliced cooked apple, lemon and light toffee character. Candied pineapple. Hints of meringue. Full-bodied and layered. Really delicious and flavorful now with a solid balance of phenolic structure. Classy. Agile. Drink after 2025 but hard to stay away. (James Suckling, millésime 2020, noté 97/100)

## La presse spécialisée en parle

Pape-clément est à son meilleur depuis 1985, époque de la reprise par Bernard Magrez. Avec une constance et une volonté de fer, l'homme a affiné le processus d'élaboration en soignant les détails à toutes les étapes sans perdre de vue l'objectif de tout propriétaire de grand cru classé : le sommet. Le caractère truffé et précis du grain, la texture et le soyeux de la chair, c'est l'essence même d'un grand Pessac. Les blancs partagent la même finesse et la même sophistication que les rouges. Le rouge, incroyablement complexe, privilégie l'expression aromatique, la précision du grain et la fraîcheur. Le blanc, avec son fumé et sa minéralité inimitables, atteint souvent des sommets. (Bettane & Desseuve, producteur de très haute qualité, noté 4\*/5)

Bernard Magrez, également propriétaire des châteaux La Tour Carnet (Haut-Médoc) et Fombrauge

(Saint-Émilion) a fait de cette propriété son vaisseau amiral. Rien n'est laissé au hasard pour élaborer le plus grand vin qui soit. Recherche de la maturité optimale, égrappage à la main, élevage luxueux... Voici l'archétype du grand bordeaux de luxe, moderne, qui séduit immédiatement et évolue avec beaucoup de charme. Revers de la médaille, certains millésimes ont parfois joué la démesure. Le temps remet alors les choses en place et calme la fougue du vin, car le terroir finit par reprendre le dessus. Cependant, on remarque depuis le millésime 2012, un changement de style, allant vers des vins moins marqués par la recherche parfois excessive de maturité, et vers des élevages moins appuyés, ce qui se ressent bien lors de nos dernières dégustations, en particulier avec le millésime 2015. La propriété produit en petite quantité un blanc (élevé en partie en cuve béton ovoïde) délicatement musqué, et d'une élégance qui le place en tête des graves à dominante de sauvignon. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable, noté 2\*/3)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 100/100 note Jeb Dunnuck
- **note Jeb Dunnuck** : 100/100
- **note James Suckling** : 97/100
- **Cépage** : 50% sauvignon blanc, 40% sémillon, 10% sauvignon gris
- **Classification** : Grand Vin de Graves
- **Terroir** : Le terroir du Château se situe sur la plus ancienne des terrasses alluviales, qui se caractérise par la présence d'une mince pellicule de graves plus récentes, garonnaises, déposée il y a un million et demi d'années.
- **Vignoble** : Vendanges faites à la main avec tri à la vigne, dans des cagettes de 10 à 12 kilos.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Remplissage du pressoir pneumatique entièrement manuel. Pressurage en grains entiers avec montée en pression très lente sous atmosphère inerte pour la protection des arômes. Ecoulage par gravité des jus du pressoir en barriques.
- **Elevage** : Débourage et vinification en barriques de chêne français. Elevage sur lies fines et bâtonnages. 15% du vin vinifié dans des cuves ovoïdes en ciment de nouvelle génération. Elevage de 16 mois
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2037
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse