

ISABEL FERRANDO, Châteauneuf-du-Pape blanc "SPÉCIALE VIEILLES CLAIRES" 2021 magnum

150 cl magnum

Blanc

Rhône Sud

AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter 97-98/100

Isabel Ferrando a amené à un niveau exceptionnel ce domaine historique de l'appellation, situé dans le quartier des Serres. Aidée à ses débuts par l'icône de Châteauneuf-du-Pape, Henri Bonneau, Isabel Ferrando construit des grands vins de garde, combinant finesse et intensité aromatique propre aux grands Châteauneuf. Les vins sont exceptionnels et les notes élogieuses. **Depuis 2007 j'achète les vins du domaine pour ma consommation personnelle.**

Une restructuration est en cours dans ce domaine, Isabel Ferrando ayant l'intention d'unifier le domaine et sa marque Isabel Ferrando sous l'égide de la Famille Isabel Ferrando. En outre, Isabel Ferrando m'a informé qu'elle prévoyait de supprimer les bouteilles Réserve Auguste Favier et Collection Charles Giraud, et de regrouper ces lots et le Châteauneuf Saint-Préfert "traditionnel" en un seul et même vin. La gamme de vins rouges qui en résulterait comprendrait alors ce "nouveau" Châteauneuf du Pape, ainsi que les embouteillages Colombis et F601. Presque tout ce qu'elle a fait jusqu'à présent dans sa gestion de ce domaine s'est révélé être de l'or, et les consommateurs devraient donc tous attendre avec impatience la nouvelle gamme. En ce qui concerne le passé, Ferrando a ouvert quelques vins plus anciens pour montrer comment ils ont vieilli. Le Châteauneuf du Pape Blanc 2011 a été une révélation et s'est révélé magnifique à cette occasion, tandis que la Réserve Auguste Favier 2011 et la Collection Charles Giraud 2011 continuent de faire des merveilles. Ce sont des vins formidables qui se boivent bien dès leur sortie et qui peuvent facilement vieillir pendant plus d'une décennie. En raison de la demande écrasante, je m'attends à ce que les prix ne fassent qu'augmenter à partir d'aujourd'hui.

Saint-Préfert est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Isabel Ferrando (Châteauneuf-du-Pape)

Le Domaine de SAINT PREFERT a été créé il y a près d'un siècle par un formidable connaisseur de vins,

Fernand SERRE, pharmacien en Avignon. Excellent vigneron, Fernand SERRE fut un précurseur pour la renommée de cette appellation. Saint Préfert fut l'un des premiers domaines de Châteauneuf du Pape à commercialiser son vin en bouteilles dans les années 1930 et à conquérir des marchés lointains. Le domaine de SAINT PREFERT, depuis 2003 avec Isabel FERRANDO, perpétue aujourd'hui encore le même savoir faire dans l'amour de la vigne et du vin.

Isabel Ferrando suit ses rêves; à 34 ans elle quitte la banque et pendant deux ans suit une formation au lycée viticole de Carpentras. En 2002 elle acquiert le domaine de Saint Préfert. Aidée à ses débuts par l'icône de Châteauneuf-du-Pape, Henri Bonneau, Isabel Ferrando construit de superbes vins de garde, combinant finesse et intensité aromatique propre aux grands Châteauneuf.

Sol et sous-sol, structure, sédimentation, carence hydrique et minérale, tout ici se conjugue pour obtenir la concentration, la finesse et influencer le vieillissement. Une histoire très ancienne remontant au quaternaire et aux sédiments du Rhône tout proche. Une union géologique pour un vin d'exception car la qualité du sol détermine la réussite du cépage. À SAINT PREFERT, la conjonction d'un terroir de très haute qualité et d'un encépagement original donne à sa production une personnalité provençale unique.

Ce sont treize cépages complantés dans plus de 20 parcelles entretenues comme un jardin. Le grenache domine avec 70 % de plants. Ce cépage donne une complexité aromatique, une longueur, une élégance, des tanins fondus sans équivalent. Son potentiel qualitatif oblige à des rendements très bas. La maturation est plus précoce que celle du Mourvèdre, présent à raison de 15%. Joyau noir des grands vins de Bandol, le mourvèdre apporte structure, richesse et velouté, sublimés lors de l'assemblage par sa fraîcheur avec le grenache. Cette association subtile, cette complémentarité parfaite, confère à SAINT PREFERT sa touche si particulière, faite de puissance et d'élégance. Une signature unique et intemporelle.

SAINT PREFERT est l'une des très rares propriétés d'un seul tenant où le parcellaire est identique depuis 1932, et le vin intimement associé au maintien de son patrimoine génétique. Depuis plus de dix ans, un travail spécifique a été réalisé pour fournir à la propriété son propre matériel végétal. La sélection massale est pratiquée sur le Mourvèdre à partir de très vieilles vignes, très résistantes, dont certaines ont été plantées en 1920 et sont toujours en production. Elles possèdent toutes les qualités pour faire un très grand vin : petites grappes lâches, petites baies bien colorées réparties harmonieusement, pieds faiblement producteurs. L'âge moyen élevé du vignoble, plus de 60 ans, génère naturellement une production limitée : 25 à 35 hectolitres à l'hectare. Ainsi, s'il y a quatre fois plus de permanents dans la vigne que dans les chais, c'est parce qu'un grand vin se révèle d'abord à la vigne. Quatre labours au cours du cycle végétatif, le refus des herbicides, ce sont mille gestes indéfiniment répétés tout au long de l'année, des saisons et des jours d'un grand cru d'exception.

Le vin

Nez intense, complexe, arômes de poire mûre, ananas, fruits de la passion, verveine et fenouil sauvage. La bouche est fraîche, puissante. L'attaque est ronde, se déploie à la dégustation, brioche à l'anis. Très belle longueur, onctueuse et épicée. Notes de Riesling au vieillissement pour ce vin blanc de grande garde.

Une autre année, un autre excellent exemple de Clairette vieille vigne. Le Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Spéciale Vieilles Clairettes 2020 laisse entrevoir des notes de miel et de pêche blanche, puis s'arrondit avec l'ajout de légères notes de pain grillé et de nombreux zestes de citron vert. Il est mi-corsé à corsé, net et rafraîchissant, avec des notes de feuilles de fenouil. Il est long, élégant et de grande classe. Comme d'habitude, ce vin ne sera embouteillé qu'en magnum. Dégusté deux fois (dont une à l'aveugle), avec des notes cohérentes. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95-97/100)

Ho hum, another year, another terrific example of old-vine Clairette. The 2020 Chateauneuf du Pape Blanc Cuvee Speciale Vieilles Clairettes hints at honey and white peaches, then rounds into shape with the addition of gentle toast notes and plenty of lime zest. It's medium to full-bodied, clean and refreshing, with hints of fennel fronds. It's long, sleek and classy. As usual, this will be bottled only in

magnum. Tasted twice (once blind), with consistent notes. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95-97/100)

Le Châteauneuf Du Pape Cuvée Spéciale Vieilles Clairettes 2020 est (comme toujours) un rosé de clairette qui passera 18 mois en demi-muids. La poire mielleuse, le melon, l'ananas séché et les notes de fleurs blanches ne sont que quelques-unes des nuances que l'on retrouve dans ce vin, qui présente une touche subtile de chêne, un corps moyen à plein, un bel équilibre général et une superbe finale. Il bénéficiera d'une année en bouteille une fois mis sur le marché et pourra être bu pendant 8 à 10 ans, mais je ne serais pas surpris de le voir évoluer bien plus longtemps encore. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 94-96+/100)

The 2020 Châteauneuf Du Pape Cuvée Spéciale Vieilles Clairettes is (as always) all Clairette Rosé that will spend 18 months in demi-muids. Honeyed pear, melon, dried pineapple, and white flower notes are just some of the nuances here, and it has a subtle kiss of oak, medium to full body, beautiful overall balance, and one heck of a great finish. It's going to benefit from a year in bottle once released and have 8-10 years of prime drinking, and I certainly wouldn't be surprised to see it evolve for much longer as well. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 94-96+/100)

La presse spécialisée en parle

Isabel Ferrando déploie une énergie incroyable sur son domaine depuis 2002. Situé dans la partie sud du village de Châteauneuf-du-Pape, Saint-Préfert possède à peu près toutes les géologies que l'appellation affiche. Ce puzzle de terroirs lui permet d'élaborer des cuvées fort différentes en termes de style. On ne peut pas évoquer le domaine sans parler des vins blancs, dont l'infime cuvée clairette spéciale, épurée à souhait et capable de traverser les années avec brio. Les vins se sont affinés ces dernières années et les élevages sont de mieux en mieux intégrés. Tous ces efforts, notamment dans les extractions ainsi que sur les élevages des rouges, nous amènent à décerner une deuxième étoile cette année. Les blancs restent d'un très bon niveau et ce, dès la cuvée domaine.

Les vins : nous avons signalé l'année passée que les rouges gagnaient en finesse. Le millésime 2019 est parfaitement géré et nous conforte dans cette idée. Classique, le Châteauneuf rouge du domaine dévoile une matière charnue mais tapisse la bouche avec une certaine élégance. La cuvée Charles Giraud est la plus solaire, dans le bon sens du terme : le fruit noir y est précis et les nuances de maquis et d'herbes sèches contribuent à parfaire cette définition méditerranéenne. C'est un vin de garde qui doit être mis en cave. Dans un style plus pulpeux, avec une trame assez sapide dès sa prime jeunesse, Colombis met en évidence toute la grâce du grenache. Sa puissance diffuse nous emmène sur des tanins veloutés. La cuvée Auguste Favier est un bon compromis entre les deux : le cinsault donne une bouche plus délitée mais n'ôte rien à la puissance. Chez les blancs, la cuvée domaine nous enchante par son équilibre et sa dimension. La roussanne est parfaitement domptée par la clairette, le vin a gagné en finesse et le millésime 2019 lui apporte une belle sapidité. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

As I wrote last year, proprietress Isabel Ferrando continues to fashion some of the most profound wines on the planet, and her 2017s and 2018s are not going to change that trend. Looking at the wines, the estate is in the southern portion of Châteauneuf-du-Pape and covers roughly 55 acres, from which she releases five cuvées: two whites and three reds. For the reds, the classic Châteauneuf-du-Pape is always a rough blend of 90% Grenache (from 70-year-old vines) and the balance Syrah and Mourvèdre aged in demi-muids and smaller barrels. The Reserve Auguste Favier comes from 60- to 100-year-old vines and is based largely on Grenache with around 15% Cinsault, aged all in older barrels. This cuvée always shows a seamless, elegant profile. Lastly, and what I would consider her top wine, the Collection Charles Giraud is always a blend of 60% Grenache and 40% Mourvèdre, with the Grenache aged in tank and the Mourvèdre in demi-muids. I've also included her Châteauneuf-du-Pape Colombis cuvée here, which is released under the Isabel Ferrando label. It's 100% Grenache from the sandy soils of the Colombis lieu-dit located on the western edge of the appellation. (Jeb Dunnuck)

En quelques années, Isabel Ferrando a amené à un niveau remarquable ce domaine historique de

l'appellation, situé au sud du secteur, dans le quartier des Serres. Deux cuvées de vieilles vignes existent, Collection-Charles-Giraud et Réserve-Auguste-Favier, tandis qu'une autre parcelle de pur grenache produit un vin proposé sous le nom de Colombis. Les conseils éclairés de Philippe Cambie aident beaucoup à l'élaboration d'un des vins blancs les plus raffinés du secteur. (Bettane & Desseauve, domaine de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95-97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 94-96+/100
- **Cépage** : 100% clairette rose et blanche, vignes de 80 à 100 ans
- **Terroir** : Galets roulés, graviers, argile, sables, calcaires
- **Vignoble** : Vignes de 80 à 100 ans
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 15hl/ha, 100 % grappes entières, non éraflée.
- **Elevage** : 14 mois en demi-muid bois neuf.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : A déguster avec de la daurade, du bar, écrasée de pomme de terre à la truffe, du banon ou encore pélardon.
- **Coup de coeur** : Oui