

FONT DE COURTEDUNE, IGP Vacluse 2022

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

93/100

Le domaine est situé à Courthézon, dans le département du Vaucluse, dans la vallée du Rhône méridionale. Il s'étend sur les terroirs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape mais aussi sur des zones de l'appellation Côtes du Rhône (village) et de l'IGP Vacluse. Le terroir est caractérisé par un climat typique du Sud : ensoleillement, mistral, et des sols variés (sables, galets roulés notamment dans le Châteauneuf). Le domaine, sous sa forme actuelle depuis 1997, appartient à la famille Caroline Charrier et Frédéric Charrier (frère et sœur). Frédéric est responsable du vignoble tandis que Caroline s'occupe des vinifications.

Le domaine exploite environ 19 hectares (18 ha en rouge, 1 ha en blanc). L'âge moyen des vignes est d'environ 50 ans. Les appellations travaillées sont Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône, IGP Vacluse. Le fil conducteur du domaine est la finesse, l'élégance et la pureté, et surtout l'équilibre. Les vinifications sont souvent en grappes entières, vinification respectueuse du fruit, élevage en cuves béton, peu ou pas de bois neuf selon les cuvées. Le domaine souligne son terroir "voisin" à celui prestigieux de Château Rayas, ce qui valorise l'emplacement de certaines parcelles.

Châteauneuf-du-Pape est un vin structuré et élégant, mûr, expressif. IGP Vacluse est un vin accessible, agréable, vertical et parfaitement équilibré, prêt à boire, gourmand, fruits rouges et épices. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*). Un rapport prix/plaisir à ne pas manquer ! Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Font de Courtedune (Châteauneuf-du-Pape)

Le vin

Vin souple, fruits rouge, au notes de fruit noir et épicé, bouche souple à la finale structurée

La presse spécialisée en parle

Situé à Courthézon, Font de Courtedune a été créé en 1997, après des années à livrer les raisins à la cave coopérative, par le père de Caroline et Frédéric Charrier, frère et soeur qui tiennent aujourd'hui les rênes du domaine. En trente ans, cette propriété discrète est devenue une des valeurs sûres de

Châteauneuf-du-Pape. C'est en 2001 que Caroline et Frédéric arrivent au domaine et en 2010 qu'ils prennent la main, après le décès de leur père. Si Frédéric s'affaire dans les vignes, Caroline gère les vins en cave. Dans la continuité, elle vinifie avec de la rafle et élève dans des cuves béton. Igp, côtes-du-rhône et châteauneuf, un quasi pur grenache issu d'un secteur de safre : ici tous les vins ont le même fil conducteur, la finesse et la pureté, rien d'autre.

Les vins : on se délectera de l'igp Vaucluse 2022, qui nous captive par sa finesse nourrie par un fruit mûr aux tanins fondus. Une pure merveille d'équilibre et de douceur. Plus dense, le côtes-du-rhône 2022 offre un toucher de bouche à la fois onctueux et souple, avec ici un supplément d'étoffe et un léger souffle chaud. À boire sans urgence. Le châteauneuf-du-pape libère un parfum envoûtant, une véritable explosion olfactive entre la violette et l'orange sanguine, voire la fraise des bois. La bouche est dans un esprit similaire, axée sur l'élégance et la finesse avec un jus plein, vivant, porté par une structure bien enrobée par le fruit qui va peu à peu se refermer. Un vin d'émotion qui impressionne autant par la qualité de sa texture que par sa palette aromatique. Dans l'ensemble, voici des vins d'une rare finesse, des 2022 pleins et aboutis qui méritent la deuxième étoile. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Cépage** : 40% grenache vieilles vignes, 20% syrah, 20% merlot, 20% caladoc (croisement entre grenache noir et malbec)
- **Terroir** : Sols de sable autour du domaine
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, cuvaison cuve béton 15 jours, élevage cuves béton 12 mois
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Coup de coeur** : Oui