walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS DES PAPES 2024 magnum - Châteauneuf-du-Pape

150 cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

96+/100

Le Clos des Papes, une histoire familiale au sommet de l'appellation
Le Clos des Papes est l'un des domaines les plus prestigieux de Châteauneuf-du-Pape. La famille Avril est intimement liée à l'histoire du vignoble depuis plusieurs siècles et a largement contribué à la reconnaissance de l'appellation. Aujourd'hui, Paul-Vincent Avril perpétue cette tradition avec une philosophie exigeante, privilégiant l'élégance, l'équilibre et l'expression authentique des terroirs. Le domaine est récompensé de 3 étoiles à la RVF et 5 étoiles au guide Bettane+Desseauve.

Un vignoble exceptionnel et une mosaïque de terroirs
Le domaine exploite environ 32 à 36 hectares répartis sur une vingtaine de parcelles à travers Châteauneuf-du-Pape, notamment sur les prestigieux secteurs de La Crau et de Canto. Galets roulés, sables, argiles et sols calcaires composent une remarquable diversité géologique. Les vieilles vignes, cultivées en agriculture biologique certifiée, donnent naissance à des raisins concentrés et équilibrés. Le grenache et le mourvèdre dominent les rouges, accompagnés de syrah et de cépages traditionnels.

Une philosophie traditionnelle, sans artifice, une seule cuvée !
L'un des éléments les plus importants pour comprendre le Clos des Papes est son choix de produire une cuvée principale de rouge et une de blanc. Le domaine ne cherche pas à multiplier les cuvées par parcelle ou par niveau de gamme. Il considère que la complexité du vin naît de l'assemblage des terroirs et des cépages. Cette stratégie repose sur trois principes, la complémentarité des parcelles : chaque terroir apporte sa propre contribution, la sélection des raisins triés à la vendange afin de privilégier leur qualité, la régularité du style est de produire un grand vin reconnaissable d'un millésime à l'autre, tout en respectant les différences climatiques de chaque année. Paul Avril préfère ainsi perfectionner l'assemblage plutôt que de créer une hiérarchie commerciale de nombreuses cuvées.

La sélection Walter-Wine : des millésimes exceptionnels
Walter-Wine.com propose une sélection de plusieurs millésimes du mythique Clos des Papes. En rouge, le 2023 est à l'honneur, avec une note exceptionnelle de 99/100 par Christian Walter et 99+/100 par Parker. Il est également disponible en magnum et en jéroboam, pour les amateurs de grands formats. Les millésimes 2021 et 2024, respectivement notés 96+/100 par Christian Walter, complètent cette sélection avec deux expressions remarquables du terroir de Châteauneuf-du-Pape. Côté blanc, le Châteauneuf-du-Pape 2023, noté 96–97/100 par Christian Walter et 97/100 par Jeb Dunnuck, séduit par sa fraîcheur et sa complexité. Enfin, le Petit Vin d'Avril rouge 2022, noté 93–94/100 par Christian Walter, complète cette gamme. Une sélection de grands vins de garde, représentative du talent de Paul-Vincent Avril, à découvrir chez Walter-Wine.com

Clos des Papes (Châteauneuf-du-Pape)

Le vin

Dégusté à partir de plusieurs foudres ainsi que de l'assemblage final, le Châteauneuf-du-Pape 2024 incarne le style raffiné et élégant du millésime, avec sa robe rubis moyen et son caractère vif et frais. Des arômes de cerises noires mûres, de poivre, de garrigue, d'épices variées et de violettes dominent, tandis que des nuances florales s'intensifient à l'aération. Il est moyennement corsé en bouche, avec des tanins fins, une longueur exceptionnelle et un équilibre général formidable qui devrait surpasser à la fois le 2008 et le 2021. Paul-Vincent Avril reste aujourd'hui l'un des vignerons les plus talentueux et les plus passionnés de Châteauneuf-du-Pape. Depuis son domaine situé à l'extrémité sud du village et s'appuyant sur environ 36 hectares de vignes réparties dans toute l'appellation, il produit un seul Châteauneuf-du-Pape blanc et un seul rouge, et a résisté à la tentation de produire des cuvées spéciales. Le rouge est toujours composé d'environ 55 à 60 % de grenache, 20 à 30 % de mourvèdre, 10 % de syrah, le reste étant un mélange de cépages autorisés, entièrement égrappé et élevé dans de vieux foudres au sein d'une cave à température contrôlée. Issu de rendements toujours très faibles, son Châteauneuf-du-Pape est un vin résolument traditionnel et de classe mondiale qui brille toujours par son élégance et sa texture. Le rouge 2024 reflète le style raffiné et élégant du millésime et devrait surpasser à la fois le 2008 et le 2021, tandis que le 2023 apporte davantage de profondeur et de concentration. Les

blancs sont ici sensationnels, Les blancs sont ici sensationnels, le 2023 affichant un peu plus de profondeur et de volume que le 2024. (Jeb Dunnuck, millésime 2024, noté 93-96/100)

Tasted from multiple foudres as well as the final blend, the 2024 Châteauneuf Du Pape shows the classy, elegant style of the vintage with its medium ruby hue and vibrant, fresh character. Ripe black cherries, pepper, garrigue, assorted spice, and violets define the aromatics, with increasing floral nuances emerging with air. It's medium-bodied on the palate, with fine tannins, outstanding length, and terrific overall balance that should surpass both the 2008 and 2021. Paul-Vincent Avril continues to be one of the most talented and passionate winemakers in Châteauneuf-du-Pape today. From his estate located on the southern end of the village and pulling from roughly 90 acres of vines spread throughout the appellation, he makes a single white and red Châteauneuf-du-Pape and has resisted the urge to produce any special cuvées. The red is always based on roughly 55-60% Grenache, 20-30% Mourvèdre, 10% Syrah, and the rest a mix of permitted varieties, completely destemmed and aged entirely in older foudre in a temperature-controlled cellar. Always from tiny yields, his Châteauneuf-du-Pape is a staunchly traditional and world-class wine that always shines for its elegance and texture. The 2024 red shows the classy, elegant style of the vintage and should surpass both the 2008 and 2021, while the 2023 brings more depth and concentration. The whites here are sensational, with the 2023 showing a touch more depth and volume compared to the 2024. (Jeb Dunnuck, millésime 2024, noté 93-96/100)

La presse spécialisée en parle

Le Clos des Papes, qui s'appuie malgré son nom sur 23 autres parcelles situées dans pratiquement tous les terroirs (mais avec tout de même sept hectares sur la Crau), est lune des grandes références de Châteauneuf : on ne trouve pratiquement pas un millésime faible, ici, depuis vingt ans. Les Avril, aujourd'hui représentés par le jovial Vincent, n'ont pas succombé à la mode des cuvées spéciales, aussi leur vin, assemblage de toutes les parcelles et de tous les cépages, brille par sa plénitude. Le blanc n'est pas négligeable, ni en quantité (un dixième des surfaces plantées) ni en qualité, lui aussi tout en équilibre et en fraîcheur, résultat d'un assemblage de six cépages à proportions égales, et remarquable au vieillissement. Ne manquez pas le petit-vin-d'Avril, délicieux rouge de table, d'un fruité irrésistible, issu de vignes jeunes ou déclassées. Tous les millésimes présentés ici sont de magnifiques réussites. Une adresse au sommet. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Ce très beau domaine de Châteauneuf-du-Pape n’a pas quitté la famille Avril depuis le XVIe siècle. Fort d’un vignoble parsemé sur divers sols de l’appellation, le domaine compte 24 parcelles (citons La Crau, Bois Dauphins, Les Gallimandes, etc.) sur 35 hectares de vignes. Quel chemin parcouru par Paul-Vincent Avril qui, après un exil en Bourgogne, chez Mouton Rothschild et dans la Yarra Valley, en Australie, est revenu au domaine en 1987. Le style et la cohérence des cuvées n’ont pas changé. Et l’élevage s’est encore peaufiné. Le blanc traverse les années en gardant une très belle fraîcheur. Le rouge, issu de vendange éraflée, séduit par sa texture concentrée en finesse, l’équilibre primant sur l’extraction. Les vins ne surjouent jamais.
Les vins : le blanc, pourtant issu d'une mise précoce, séduit par la fraîcheur de son style, porté par des arômes d'anis, de fenouil sauvage, d'aneth. Une belle énergie anime ce vin à la bouche équilibrée et sapide. Le rouge 2022 est certainement un des plus beaux dans ce millésime sur l’appellation. Le vin présente une grâce et une finesse rares sur une année solaire et de haut degré, et nous ne pouvons que saluer la gestion de la texture et son harmonie d'ensemble. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Because there are fewer wines to taste at Clos des Papes—Paul-Vincent Avril steadfastly produces only a single white and a single red Châteauneuf du Pape—there is more time to talk. "I love Burgundy," he says, and that preference is reflected in the wines. On the other hand, "Maturity for Grenache is never under 14.5%, but it's not at 16% or 17% for me." He also allows that it's not all about Grenache, saying that complexity comes from blending varieties and sites, which he often does in the same fermentation vats. There's no oak used for the whites because he feels the wines lose too much freshness. For the

reds, it was instructive to taste through various foudres to see the differences that varietal makeup and site can have on the wines. He compares 2016 to 2010 and 1990, while 2015 he likens to 2005 and 1978. You won't be disappointed in whichever one you choose. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **note Jeb Dunnuck :** 93-96/100
- **Cépage :** 55% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah, 5% counoise, muscardin, vaccarèse.
- **Terroir :** Terrain miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des aluvions du Rhône.
- **Vignoble :** Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinenet la chaleur le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins. Âge moyen des vignes 30 ans, 3300 pieds/ha
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Elevage 12 à 15 mois en foudres, vin non filtré mais collé au blanc d'œuf.
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2040
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur :** Oui