

Isabel FERRANDO, Châteauneuf-du-Pape PHILIA 2024

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter 93-94/100

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

Son parfum délicat évoque la fraise des bois. Le nez de cerises noires et framboises est frais. L'attaque est fraîche, les tanins du milieu de bouche sont fins. Les arômes de cerises, la fleur de pivoine et grenade. Abricot, feuille de thé et frondaison humide. La structure tanique est très impressionnante par sa finesse, toute en suavité. La fraîcheur et la vivacité de ce vin est remarquable. Assemblage de vignes de Cunoises et de Grenaches issues du terroir de Saint Préfert, PHILIA offre une interprétation élégante et fraîche de ce lieu. Ce vin énergique est à servir avec fougue dans ce millésime 2024 aux équilibres parfaits.

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 & Desseave, domaine de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Cépage** : 50% counoises, 30% grenaches, 20% cinsault
- **Terroir** : Quartier des Serres, lieudit Saint Prefert, galets roulés, graviers, argile bleue, sables
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Vin issu de culture biologique ; vinifications en vendange entière partielle fermentée en cuve béton en infusion ; levures indigènes.
- **Elevage** : Foudres et béton
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C
- **Coup de coeur** : Oui

