

walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS DES PAPES, Châteauneuf-du-Pape 2018

75cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter
96-97/100

Clos des Papes fait partie du top 10 de mes domaines favoris. Tous les derniers millésimes sont exceptionnels et méritent qu'on se les approprient. 2017, 2018 et aujourd'hui 2019 proviennent de rendements parfaitement maîtrisés ne dépassant pas 22 hl/hectare. Il n'y a pas de cuvée spéciale au Clos des Papes, le vin est l'expression de l'ensemble du domaine, une sorte de synthèse de toutes les facettes de Châteauneuf-du-Pape.

2019 restera dans les mémoires des vigneronns comme l'un des millésimes de ce siècle, très proche de 2007 ou 2016... Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites. Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

Le Clos des Papes rouge **2018** est issu d'une récolte de 9 hl/ha. Ce millésime est tout à fait comparable au Clos des Papes 2015, c'est-à-dire une année de finesse, un peu dominé par le mourvèdre. Les tannins sont très soyeux et beaucoup de persistance en bouche, belle longueur, bel équilibre.

Le Clos des Papes rouge **2017** est issu d'une récolte de 15 hl/ha. Il se situe dans la lignée de 2015 et 2016, c'est donc un vin de garde qui présente comme souvent, des notes de fruits rouges, cerise, mûres, cassis, mais également des parfums d'épices (caractère du mourvèdre). En bouche les notes de réglisse se retrouvent, les tanins sont d'un soyeux exceptionnel qui découlent d'une exceptionnelle maturité phénolique. Sachez attendre cinq à dix années pour apprécier sa palette aromatique excitante, la complexité est alors au rendez-vous.

Le Clos des Papes est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneronns) ; le domaine est en viticulture biologique et certifié Ecocert. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clos des Papes (Châteauneuf-du-Pape)

Paul-Vincent Avril, son fils, continue tout naturellement la ligne directrice de son père, celle qui a fait le succès de ses vins, en apportant toutefois sa touche personnelle d'un idéal de vin orienté vers la délicatesse et l'élégance.

Un terroir fabuleux de 32 ha de vignes réparties en 24 parcelles, offre un terrain de jeu idéal à l'expression des différents cépages de l'appellation. Le vignoble est certifié "bio" depuis plus de 4 ans, orienté vers de faibles rendements. Quelques hectares de vieilles vignes sur les alluvions du Rhône produisent ce plaisant vin de table qu'est le Petit Avril rouge, élevé en foudre pendant 2 ans.

Côté chais, les vins sont traditionnellement élevés en gros foudres de chêne d'un vin pendant une année. Pas de bois neuf au Clos des Papes, et pas de filtration. En revanche, les vins sont légèrement collés. Cet esprit traditionaliste s'exprime à travers une lecture très simple des deux vins produits sur le domaine : un rouge et un blanc. Cette régularité, millésime après millésime, est probablement due à la virtuosité des assemblages de plus d'une vingtaine de parcelles parsemées aux quatre vents de l'appellation.

Le Clos des Papes millésime 2005 a même été proclamé "meilleur vin rouge du monde" par le magazine Wine Spectator, le 2007 a été noté 100/100 en 2017 par le guide Parker, et le 2015 et le 2016 commencent leurs parcours avec un 97-100/100.

Le vin

Le Clos des Papes rouge 2018 est issu d'une récolte de 9hl/ha. Ce millésime est tout à fait comparable au

Clos des Papes 2015, c'est-à-dire une année de finesse, un peu dominé par le mourvèdre. Les tannins sont très soyeux et beaucoup de persistance en bouche, belle longueur, bel équilibre. Assurément un vin que l'on pourra apprécier dans les 15 prochaines années voir plus. Il se caractérise par des notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse en bouche, beaucoup de fraîcheur.

Sur des notes de fruits noirs et d'épices, une belle maturité s'exprime avec finesse et précision. Le toucher de bouche est pulpeux, d'une belle et aimable allonge. Une jolie et fine concentration que les tanins tapissent avec élégance Le vin se montre ample et velouté, à la puissance contenue. (RVF, millésime 2018, noté 97/100)

Due to devastating yields, there's not much of the 2018 Châteauneuf Du Pape to go around, but it's going to be worth the extra effort to track down. Based on 50% Grenache, 40% Mourvèdre, and the rest Syrah (and a splash of other permitted varieties), it offers a textbook, classic Châteauneuf du Pape nose of mulled red and black fruits, Provençal garrigue, ground pepper, and saddle leather. These all carry to a medium to full-bodied Clos des Papes that has thrillingly polished tannins, flawless balance, and a great finish. Made in a style similar to the 1999, 2004, and maybe a kiss of the 2006, it has the beautiful elegance (again, a Grand Cru Burgundy comes to mind) paired with plenty of intensity and length. I doubt it will shut down and it's going to evolve nicely for 15-20 years or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 96/100)

En raison de rendements dévastateurs, il n'y a pas beaucoup de Châteauneuf Du Pape 2018 à distribuer, mais il va valoir la peine de faire un effort supplémentaire pour le trouver. Composé à 50 % de grenache, 40 % de mourvèdre et le reste de syrah (et un peu d'autres variétés autorisées), il offre un nez classique de Châteauneuf du Pape : fruits rouges et noirs confits, garrigue provençale, poivre moulu et cuir de selle. Tout cela se traduit par un Clos des Papes moyennement corsé, aux tanins brillants, à l'équilibre parfait et à l'excellente finale. Conçu dans un style similaire à celui des 1999, 2004 et peut-être un peu du 2006, il possède une belle élégance (encore une fois, un Grand Cru de Bourgogne me vient à l'esprit) associée à beaucoup d'intensité et de longueur. Je doute qu'il se referme et il va évoluer joliment pendant 15-20 ans ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 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 l'une 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)

Il n'y a pas de cuvée spéciale au Clos des Papes, le vin est l'expression de l'ensemble du domaine, une sorte de synthèse de toutes les facettes de Châteauneuf-du-Pape. Une expression des vins rouges faite d'architecture, la forte proportion de mourvèdre n'y est pas étrangère, de puissance équilibrée, avec ce fruité inimitable du grenache mature, de finesse aromatique, les épices de la syrah parlent ici haut et fort, mais surtout de qualité phénolique exceptionnelle, avec des tanins satinés et raffinés à l'extrême. La force alcoolique, bien réelle, est toujours sous-jacente, mais équilibrée par une fraîcheur balsamique qui tend bien les vins, les rend appétants et vibrants. Tout ceci demande cependant un peu de temps. Dans les premières années, le mourvèdre est devant, il faut carafer les vins. Au bout de six à sept ans le grenache revient, la complexité est alors au rendez-vous. Mais c'est après une dizaine d'années que le grand vin se dévoile, avec son ampleur, son satiné, sa palette aromatique excitante pour une carrière de

plusieurs décennies.

Le vignoble est certifié en "bio" depuis quatre ans. Les vignes sont âgées, jusqu'à 80 ans, si le grenache est conduit en gobelet, la syrah est palissée en cordon de Royat et le mourvèdre en gobelet érigé. Depuis cinq ans, le rendement s'établit autour des 18 hectolitres par hectare (13,5 en 2013). "J'ai fortement baissé les rendements grâce à l'ébourgeonnage et le travail du sol, car à 35 hectolitres par hectare, je considère que l'on fait du vrac ! On peut laisser jusqu'à 30% par terre comme en 2012", dit Paul-Vincent . On renouvelle 50 ares tous les ans, l'esca fait ici des dégâts, avec une sélection massale. C'est le même personnel qui conduit tous les travaux de la vigne, de l'ébourgeonnage à la vendange. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

D'une régularité sans faille, la famille Avril exploite l'un des plus beaux domaines de Châteauneuf-du-Pape, composé d'une multitude de parcelles représentant les meilleurs terroirs de l'appellation. Refusant de céder aux modes des cuvées multiples, on ne produit ici qu'une seule et unique cuvée, en rouge comme en blanc, qui se maintient, décennie après décennie, dans le peloton de tête de Châteauneuf-du-Pape. Les vins présentent tout ce que nous sommes en droit d'attendre dans ce secteur : profondeur, velouté de texture et une richesse issue d'une maturité juste, jamais excessive, donnant un splendide potentiel de garde aux rouges comme aux blancs. L'archétype du grand Châteauneuf-du-pape intemporel qui vieillit lentement, mais avec sérénité.

Les vins : un seul vin cette année, mais quel vin ! Ce 2017 est certainement une des plus belles réussites de l'appellation. Le vin garde un fruit mûr, une bouche cossue, mais veloutée, sans aucune dureté de tanin. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 96/100
- **Cépage** : 45% grenache, 40% mourvèdre, 10% syrah, 5% counoise, muscardin, vaccarèse.
- **Appellation principale** : AOC Châteauneuf-du-Pape
- **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 emmagasinent la chaleur le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins. Rendements 22hl/ha, 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** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2035
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé