DUSEIGNEUR - LE SONGE DE CATHERINE 2016 - Châteauneuf-du-Pape

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

95-96/100

Séquence émotion pour ce 100% vieilles grenaches, Le Songe de Catherine 2016 est une exceptionnelle et très belle cuvée. Un grand vin, à la fois ample et vertical, doté d'un beau fruit avec beaucoup de fond, ce vin mérite qu'on le classe avec les meilleurs vins de Châteauneuf-du-Pape. La conduite du domaine est en biodynamie. Les rendements sont contenus 20 à 25hl/ha. 2016 se caractérise par d'excellentes conditions climatiques, qui ont permis de vendanger des raisins remarquablement sains et à maturité optimale. Marquées par un faible rendement en jus, les baies ont produit des vins concentrés avec beaucoup d'anthocyanes, de la profondeur, de la complexité, de l'intensité et une très belle acidité. Pour les plus patients, la structure puissante va permettre d'envisager de longues gardes. Grande année qui nous rappelle le fabuleux millésime 1990 !

Le Châteauneuf-du-Pape Le Songe de Catherine 2016 est un vin 100 % grenache qui a été partiellement égrappé et élevé en demi-muids. Des notes mûres et opulentes de groseilles rouges, de mûres, d'épices grillées, de graphite et de cire de bougie font place à un 2016 rond et sexy qui possède des tanins doux, une belle pureté de fruit et une concentration impressionnante. Il est magnifiquement fait, étagé et incroyablement bien équilibré. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 95/100). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Duseigneur (Châteauneuf-du-Pape)

Issu d'une famille vigneronne, installée de l'autre côté du Rhône à Saint Laurent des Arbres, Bernard Duseigneur prend les rennes du Domaine en 2002. Après une expérience londonienne à la City, il renoue avec ses racines méditerranéennes en continuant l'œuvre de son père Jean et de son frère Frédéric sur la rive gauche du Rhône à Châteauneuf-du-Pape. Associé depuis 2007 avec Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du Monde 1992, Bernard de travaille avec un des plus fins connaisseurs du monde du vin.

Le terroir de Châteauneuf-du-Pape n'est pas uniquement composé de gros galets de couleur orange ! On y trouve une grande variété de sols : argiles rouges, cailloux calcaires, sables gréseux d'origine marine ou

bien limons plus profonds des bords du Rhône. Chaque type de sol produit des raisins aux caractéristiques différentes contribuant ainsi à l'extraordinaire complexité des vins de Châteauneuf-du-Pape.

Les galets roulés : ce sont des roches métamorphiques granitiques d'origine alpine très dures appelées Quartzite (essentiellement composées de silice). Leur forme arrondie et polie révèle le travail des eaux du Rhône au cours des âges. Les galets sont mêlés à de l'argile rouge riche en oxyde de fer. Cette association quartzite/argile est exceptionnelle en géologie. Elle permet à la vigne de bénéficier de réserves en eau et en éléments minéraux restitués aux racines. Les vins produits sur ces sols sont riches et opulents aux arômes de fruits mûrs et aux tanins puissants.

Les sols calcaires : les sédiments calcaires d'origine marine ont été brisés en cailloutis par l'érosion. Ils affleurent parfois à la surface et donnent aux sols un aspect blanc éblouissant caractéristique. Les pierres ont une forme de dalles plates aux arêtes vives et saillantes. Sous ces dalles, on trouve des sables fins et des argiles mais ces dernières en quantité moindre que dans les sols de galets roulés. Les vins provenant de ce sol sont plus frais et plus tendus. Cette qualité contribue à l'équilibre acidité/tanin/alcool, indispensable pour que s'exprime pleinement la palette aromatique des grands vins.

Les safres et les sables gréseux : Également d'origine marine (fin du tertiaire), les safres sont une roche friable composée de grès fin que l'érosion a par endroit transformé en sables profonds. Les vins produits sur ces sols sont très élégants et caractérisés par des tanins fins et soyeux.

Biodynamie : Avant tout, la qualité du vin se travaille dans la vigne. Les choix sont dictés par la plante lors de son développement et de sa maturation. Chaque année, les conditions changent, mais notre mission demeure : permettre aux forces souterraines de se changer en énergie et rechercher la vitalité des sols en favorisant une flore et une faune qui mobilisent les oligo-éléments et permettent la symbiose de la plante et du terroir. Ce travail, qui signifie le respect de l'élément naturel, a pour objectif de garder l'intégrité organique du terroir et d'en exprimer le potentiel dans chaque millésime. La biodynamie c'est saisir l'opportunité que nous donne la nature. Tout l'art du métier de vigneron c'est le cheminement... la phase de compréhension est très importante... puis il faut apprendre la patience car la nature impose son rythme et le processus est long. Le vin est l'aboutissement d'une lente "digestion" de la terre à la lumière, de la cave jusqu'au verre.

Le vin

Robe rubis brillante. Un vin racé aux arômes de fruits rouges rehaussés de poivre blanc et de tabac. Une bouche racée et précise sur la framboise, la cerise noire et une pointe de réglisse. Une belle énergie sur une finale longue et des tannins fins.

Le Châteauneuf-du-Pape Le Songe de Catherine 2016 est un vin 100 % grenache qui a été partiellement égrappé et élevé en demi-muids. Des notes mûres et opulentes de groseilles rouges, de mûres, d'épices grillées, de graphite et de cire de bougie font place à un 2016 rond et sexy qui possède des tanins doux, une belle pureté de fruit et une concentration impressionnante. Il est magnifiquement fait, étagé et incroyablement bien équilibré. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 95/100)

The 2016 Châteauneuf-du-Pape Le Songe de Catherine is 100% Grenache that was partially destemmed and brought up in demi-muids. Ripe, opulent notes of red currants, blackberries, toasted spice, graphite, and candle wax all give way to a rounded, sexy 2016 that has sweet tannin, beautiful purity of fruit, and impressive concentration. It's beautifully done, layered, and incredibly well-balanced. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck :** 95/100

- **Cépage :** 100% vieilles grenaches de plus de 60 ans
- **Terroir :** Les sols sont majoritairement composés de dalles calcaires du crétacé appelées les lauzes. Ce type de sol, rare sur l'appellation confère aux vins rouges fraicheur et élégance et participe grandement à leur équilibre.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Rendement 25hl/ha. Entre 20% et 40% de la vendange est non égrappée, selon les millésimes. La fermentation se fait sur levures indigènes pendant 4 à 5 semaines en cuve ciment.
- **Elevage :** Elevage en demi-muids de 18 à 24 mois.
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2032
- **Alcool :** 15,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Agneau à la Provencale, Gibiers
- **Coup de coeur :** Oui