CHÂTEAUNEUF EN CHIFFRES*

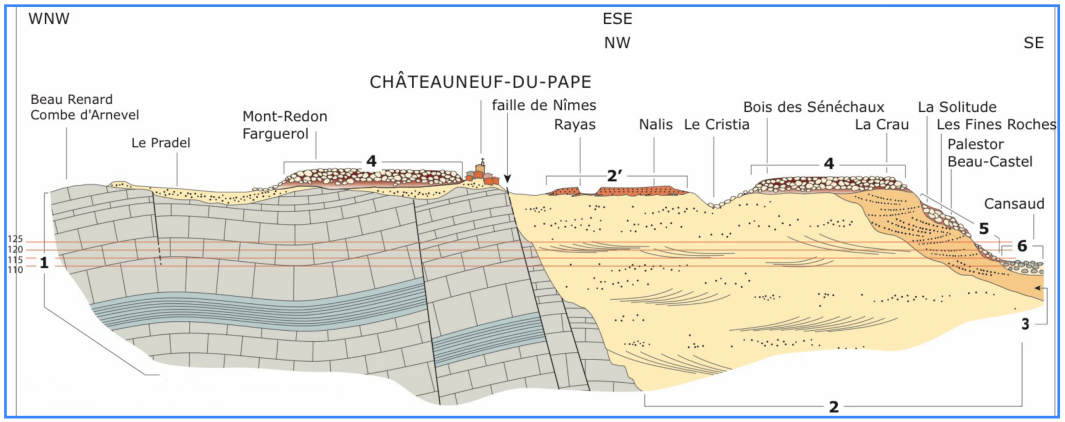
RÉGION
Superficie: 3132ha en production sur 5 communes
Climat: méditerranéen + Mistral
Pluviométrie: 500 - 700mm / an
Expositions: variables
Altitude: 25 - 120m
Sols: argilo-calcaires (avec ou sans galets roulés), sablonneux (dont safre).

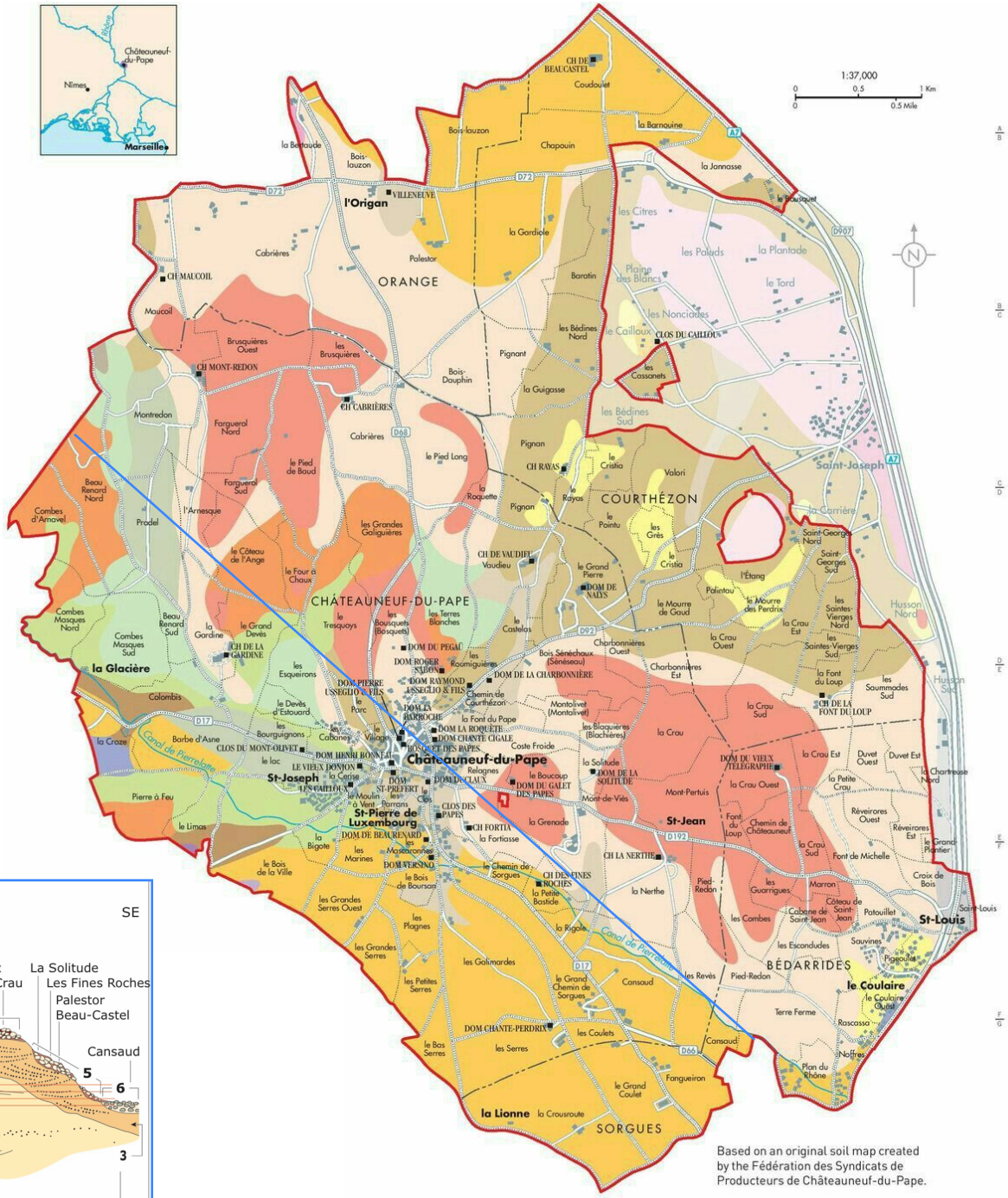
ENCÉPAGEMENT
13 (+5) cépages,
dont Grenache(s) 75%, Syrah 11%, Mourvèdre 7%, etc.

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE
Vignerons: 280 (93% en volumes)
Coopératives: 1 (7% en volumes)

PRODUCTION PAR CATÉGORIE
Production totale: 13M bts
Rendement butoir: 36hl/ha - moyen : 28,7hl/ha
Blancs tranquilles: 8%
Rouges tranquilles: 92%

*Sources: Syndicat des Producteurs 2021





MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

St.-Saphorin, le 03 mars 2022

DÉGUSTATIONS WINE ROSE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE: LA DIVERSITÉ PEUT-ELLE CONVERGER ?

Introduction à la thématique de l'évolution

Vin n.1 - Clos des Papes 1986
Robe rubis brillante, aux reflets orange
Nez sur une légère réduction, s'ouvre ensuite sur la violette, pêche de vigne, figue sèche, réglisse, cuir, végétal fumé.
Sensation de chaleur et tendresse.
Attaque soyeuse suivie par un milieu de bouche tendu par la haute acidité, alcool presque dissocié.
Graine tannique ferme et en relief (vendange entière). Finale sur notes tourbe, orange sanguine.

Série n.1 changement climatique et Mourvèdre

Vin n.2 - Bosquet des Papes 2011
Robe rubis claire, brillante
Nez alcooleux, marqué par le kirsch, pruneau en confiture, goudron, notes animales, très rapidement oxydable.
Bouche tenue par un tanin enrobé en attaque, puis fibreux en milieu de bouche (tanin de rafle concentré au milieu de la langue), finale sur la sucrosité et légère lourdeur.

Vin n.3 - Château de Pibarnon, Bandol rouge 2011 (outsider)
Robe rubis dense et brillante
Nez initialement fermé, s'ouvre ensuite à un fruit noir bien mûr et sucré, épice noire, notes fumées, fougère.
Bouche monolithique, encore trop jeune, sur un fruit dense, une structure tannique massive et à ce stade encore asséchante.
Attendre encore min 10 ans.

Vin n.4 - Henri Bonneau, Réserve des Célestins 2011
Robe rubis - brun brillante
Nez sur le pruneau, figue noire, datte, argile chaude, aucune perception de l'alcool, grand équilibre.
Notes fumées, encore petite fermeture, grande élégance, corps intact.
Bouche soyeuse, enrobée. En rétro-olfaction floral et sur la pâtisserie, grand équilibre de fraîcheur portée par la structure tannique, et la relation avec l'oxygène (VA ?).

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Série n.2 - Le millésime « charnière » 2001

Vin n.5 - Domaine Pierre-André 2001
Robe rubis aux reflets orangés
Nez sur la pastèque, orange sanguine, bois de santal, cannelle, cuir, quinine, garrigue
Bouche subtile, de grande finesse, structure portée encore à ce stade par la vendange entière, notes fumé, viandé. Finale élégante et bonne longueur.

Vin n.6 - Domaine du Cailloux, Cuvée Quartz 2001
Robe rubis dense et brillante
Nez sur la figue, confiture de cerise, épice douce, un boisé encore marqué.
Bouche techniquement parfaite (concentration de fruit, extraction tannique, élevage) encore une grande jeunesse. Vin imposant, généreux et consensuel.

Vin n.7 - Domaine Charvin 2001
Robe rubis claire aux reflets orangés
Nez précis, figue, orange, cannelle, accompagné par la chaleur des galets et du sable.
Bouche équilibrée, mûre et élancée, à la texture subtile pointillée par des amers structurants. Bonne longueur en finale.

Série n.3 - Le millésime 1998

Vin n.8 - Château Rayas 1998
Robe brique aux reflets orangés, faible en concentration
Nez sur un fruit extra mûr, compote de pêche, coing, figue en confiture, datte, pruneau, orange amère, tabac blond.
Attaque subtile, de grande finesse, structure tannique intègre et enrobée, équilibre acide, finale longue sur l'orange et des amers de torréfaction / café.

Vin n.9 - Domaine de la Mordorée, La Reine des Bois 1998
Robe rubis dense et brillante, reflets orangés
Nez sur la cerise, la figue fraiche, le gibier. Encore grande intensité et concentration, boisé encore perceptible mais fondu (café - vanille)
Extraction bien maîtrisée, léger déséquilibre sur l'alcool perçu par certains dégustateurs, graine tannique encore « collante » du bois, finale longue commence à révéler des notes d'umami. Encore très jeune!

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Série n.4 - Le millésime 1995

Vin n.10 - Domaine Mont Redon 1995 (léger liège)
Robe rubis orangée
Nez initialement médicinal, orange amère, figue, cuir et notes fumées.
A la bouche il montre une sucrosité de fruit élégante et sans excès, bon équilibre acide.
Le tanin est très fin et défini. En rétro-olfaction, poivré, fruit mûr, garrigue. Finale longue en dentelle.

Vin n.11 - Chateau Beaucastel 1995
Robe rubis orangée
Nez opaque sur des notes hématique du Mourvèdre, orange amère en zestes, fruit cuit, épice douce.
Structure de bouche définie en balance avec acidité et alcool. Selon la majorité des dégustateurs un vin technique qui manque d'âme et de vibration.

Hors série

Vin n.12 - Xavier Vignon 1972
Robe rubis - orange brillante
Nez fortement réducteur sur le végétal fermenté, puis pomme grenade, fraise, cranberry.
Même après l'oxygénation la cuvée reste figée sur le jus de thym - menthe.
Bouche tendue qui offre peu de gourmandise, tanin très fin et polymérisé, dissociation entre fruit et acidité.
Le long élevage en cuve béton sur lies amène un profile empyreumatique / autolyse jamais rencontré ailleurs dans l'AOC.

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Risotto « très al dente :) » à la betterave & tomme savoyarde de chèvre

Vin n.13 - Domaine l'Or de Line 2016 en Magnum
Robe rubis dense et brillante de jeunesse
Nez précis qui offre générosité et concentration de fruit noir sans lourdeur, relevé par des notes végétales fumées.
Bouche généreuse et équilibrée, déjà accessible malgré le tanin encore ferme.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci aux vignerons de Châteauneuf-du-Pape qui m'ont consacré du temps et partagé leur expérience !

Malgré la grande complexité de cette historique appellation nous avons pu amorcer des thèmes tels la diversité géologique au sein de l'AOC, les choix stylistiques adoptés par les différents domaines (encépagement, égrappage, extraction vs élevage) et leur impact sur le profil du vin, dans sa jeunesse ainsi qu'à maturité.

J'espère que les participants à notre soirée et les lecteurs auront du plaisir à poursuivre l'exploration du Rhône Sud dans toute sa diversité !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre rhodanienne, cette fois en blanc :)

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch