

Thème : Châteauneuf du Pape rouge

Eric VERDIER a sélectionné 5 domaines qui sont en devenir de l'appellation et donc les espoirs de demain : Colombis, la Barroche, Grand Tinel, Saint Cosme et St Préfert sur des millésimes récents 2011-2013.

A de rares exceptions, le Châteauneuf du Pape est un vin délicat qui ne supporte pas des temps de garde au-delà de 7/8ans comme c'est le cas pour certains Côte-Rôtie ou encore Hermitage.

Le succès de ce vin s'est traduit par un développement sans précédent du vignoble qui en quelques décennies est passé à plus de 3000 hectares pour plus de 300 domaines dont 1 coopérative.

Ce vin peut être issu de 13 cépages différents dont des blancs mais les plus représentés sont avant tout : la grenache, le mourvèdre et la syrah. Viennent ensuite le cinsault, la cournoise et le terret noir avec parfois un peu de viognier.

Lors de la dégustation de ces vins, le maître mot est « capiteux », caractéristique typique du Châteauneuf du Pape. En effet planté sur des galets qui, la nuit, ont un effet réfractaire sur les baies de raisin et avec un ensoleillement de près de 2800 heures /an les degrés d'alcool avoisinent les 15°.

Les rendements descendent rarement en dessous de 25 hectolitres/hectare. Ils sont souvent sensiblement plus élevés.

Les références de l'appellation s'appuient sur quelques domaines : Château Rayas, superbe dans les années 70 ; château de Beaucastel (hommage à J Perrin) ; Domaine du Vieux Télégraphe... (voir le dossier 2014 de Culture & Goût, en libre accès sur le site cultureetgout.com).

Protocole : les vins sont servis par 2 et les notes sont sur 20

Les prix s'échelonnent de 22 à 65 €

- **Domaine du Grand Tinel 2011**

Châteauneuf classique : robe claire, nez discret de caramel, finale légèrement herbacée. Nez fin mais manquant un peu d'intensité, bouche bien équilibrée mais peu de persistance. Un vin de restauration.

12,5/20

- **Domaine St Cosme Chateauneuf 2010**

Echantillon bouchonné dont le défaut va s'amplifier au fil des minutes dans le verre.
non noté

oooo

- **La Barroche « Signature » 2011**

Belle robe nez élégant mais peu marqué, en bouche c'est le terroir qui s'exprime : bouche riche et suave. Un Chateauneuf de caractère.

14/20

- **St Préfert « Réserve Auguste Favier » 2011** nez épicé et flatteur, l'expression « capiteux » prend tout son sens, finesse en fin de bouche : un bel élevage.

14/20

o o o o

- **La Barroche « Fiancée » 2013**

Robe sombre. En bouche le taux d'alcool est bien équilibré avec sa balance acidité/tannins. Ces derniers sont fondus, signe d'un grand vin. Une très belle longueur.

15,5/20

- **La Barroche « Signature » 2013**

Vigne plus jeune qui se traduit par une concentration moins élevée et qui se visualise en analysant la robe. Beau vin, pas de dilution, un classique des Châteauneuf avec des notes de fruits noirs.

14/20

o o o o

- **Domaine Isabelle Ferrando « Colombis » 2012**

Vin avec des belles notes de fruits mûrs. Belle couleur brillante. En bouche belle concentration qui révèle une belle complexité aromatique mais juste en caudalies : la finale, assez courte, pénalise un vin pourtant assez fin.

13,5/20

- **St Préfert « Réserve Auguste Favier » 2012**

Le nez est séduit par la finesse de cette cuvée. En bouche, belle concentration qui traduit de petits rendements, finesse des tanins et maîtrise du taux d'alcool. Une belle bouteille digne d'un grand Châteauneuf du Pape.

15/20

o o o o

- **Clos des Papes 2012**

Des tanins soyeux associés à une belle palette aromatique où les fruits noirs dominent, portés par des notes épicées. La bouche, tout en élégance et sans lourdeur, confère un charme et une classe digne des meilleures cuvées de l'AOC.

16/20

- **La Barroche « Pure » 2012**

Robe sombre qui marque une belle concentration. Les parfums de fruits noirs s'expriment intensément. Cette vigne de près de 90 ans avec des rendements assez faibles met en évidence toutes les qualités d'un grand Châteauneuf du Pape de style classique.

15/20