



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Château Pape Clément 2018 – Grand Cru de Pessac-Léognan

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pessac Léognan Grand Cru Classé de Graves



La note Le Meilleur Du Vin **97-98/100**

Bernard Magrez fait l'acquisition du prestigieux Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, dans les années 1980. Il s'agit alors de son tout premier vignoble et le premier chapitre de l'histoire d'une passion entre l'Homme et le vin. Le domaine de Château Pape Clément appartient à l'appellation d'origine contrôlée Pessac Léognan située dans l'aire viticole des Graves. Basés sur un sol aux composants exceptionnels, les 60 hectares de ce vignoble consacrent la rencontre de la passion et du travail. Le terroir du Château se situe sur la plus ancienne des terrasses alluviales, appelées "nappe des graves pyrénéennes". L'originalité du site de Pape Clément réside dans la présence d'une mince pellicule de graves plus récentes, garonnaises, déposée il y a un million et demi d'années.

Pape-clément est à son meilleur depuis 1985, époque de la reprise par Bernard Magrez. Avec une constance et une volonté de fer, l'homme a affiné le processus d'élaboration en soignant les détails à toutes les étapes sans perdre de vue l'objectif de tout propriétaire de grand cru classé : le sommet. Le caractère truffé et précis du grain, la texture et le soyeux de la chair, c'est l'essence même d'un grand Pessac. Les blancs partagent la même finesse et la même sophistication que les rouges. Le rouge, incroyablement complexe, privilégie expression aromatique, précision du grain et fraîcheur. Le blanc, avec son fumé et sa minéralité inimitables, atteint souvent des sommets. (Bettane & Desseauve)

Château Pape Clément est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pape Clément (Pessac-Léognan)

Château Pape Clément porte le nom du noble d'Aquitaine, Bertrand de Goth qui implanta le vignoble au XIII^e siècle, avant de devenir le premier des Papes d'Avignon, Clément V. Le travail acharné de cet

amoureux de la vigne, sera poursuivi par l' Archevêché de Bordeaux. qui fit du domaine une propriété modèle de l'appellation. Ce vignoble fut l'un des tout premiers en France où les céps furent alignés en rangs pour faciliter les labours du sol. Bernard Magrez, homme d'affaires passionné de vins, achète le château dans les années 80, reprenant scrupuleusement cette recherche de l'excellence, ne lésinant ni sur les investissements ni sur la main d'œuvre. Il donne à ce grand cru classé une aura internationale sans précédent. Depuis lors, il met tout en œuvre pour permettre au terroir exceptionnel de Château Pape Clément de continuer de traverser les temps et d'exprimer la finesse qui a fait la réputation de ses vins.

Le vin

Au nez le Pape Clément est à la fois expressif, franc et complexe. On note toutes sortes de familles de parfums: fruits, floraux, et d'épices. En bouche l'attaque est franche, ronde et suave, caressante même. Des arômes intenses viennent d'abord rappeler les sensations complexes perçues au nez. On y trouve un parfum de cuir et de bois légèrement brûlé, des notes de torréfaction. La beauté du millésime révèle de l'élégance, plus que du volume. Le vin montre une belle amplitude aromatique. Pour ce qui concerne la finale, elle est d'une élégance remarquable.

Coming from 66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, and the rest Cabernet Franc brought up in 60% new French oak, the 2018 Château Pape Clement from Bernard Magrez is a gorgeous wine that's performing even better from bottle than barrel, which is always a good sign. Deep ruby/purple, with stunning crème de cassis and blackberry fruits as well as kaleidoscope-like notes of graphite, scorched earth, smoke, violets, and spring flowers, it offers full-bodied richness yet stays light on its feet, graceful, and almost ethereal on the palate, with integrated acidity and building yet seamless tannins. The Cabernet Sauvignon really sings at this point, and there's almost a Médoc-like regalness here. Reminding me of a slightly more elegant 2005 (it also has similarities to the 2016), it will benefit from 4-6 years in the cellar and keep for 30+ years. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 99/100)

Aromas of wild blackberries, blueberries, dried lavender, cloves and eucalyptus with gravel and cocoa butter. It's full-bodied with firm, powdery tannins. Polished and creamy with a core of ripe fruit that evolves to herbs, spices and chocolate. Fantastic concentration and seamless integration. Try from 2024. (James Suckling, millésime 2018, noté 97/100)

The 2018 Pape Clement is a blend of 66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 4% Cabernet Franc, aged for approximately 18 months in oak barriques, 60% new. Medium to deep garnet-purple colored, it rolls out of the glass with vibrant notes of crushed black cherries, stewed black plums and black raspberries, followed by suggestions of violets, star anise, cardamom and camphor with a waft of iron ore. The medium to full-bodied palate delivers exhilarating energy, offering crunchy black berry and exotic spice layers with a solid frame of ripe, grainy tannins and loads of freshness, finishing long and mineral tinged. Still very primary, it will need a good 5 years in bottle to deliver that next-level experience and will drink over the next 30+ years. (Guide Parker, millésime 2018, noté 96+/100)

La presse spécialisée en parle

Pape-clément est à son meilleur depuis 1985, époque de la reprise par Bernard Magrez. Avec une constance et une volonté de fer, l'homme a affiné le processus d'élaboration en soignant les détails à toutes les étapes sans perdre de vue l'objectif de tout propriétaire de grand cru classé : le sommet. Le caractère truffé et précis du grain, la texture et le soyeux de la chair, c'est l'essence même d'un grand Pessac. Les blancs partagent la même finesse et la même sophistication que les rouges. Le rouge, incroyablement complexe, privilégie expression aromatique, précision du grain et fraîcheur. Le blanc, avec son fumé et sa minéralité inimitables, atteint souvent des sommets. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Bernard Magrez, également propriétaire des châteaux La Tour Carnet (Haut-Médoc) et Fombrauge

(Saint-Émilion) a fait de cette propriété son vaisseau amiral. Rien n'est laissé au hasard pour élaborer le plus grand vin qui soit. Recherche de la maturité optimale, égrappage à la main, élevage luxueux... Voici l'archétype du grand bordeaux de luxe, moderne, qui séduit immédiatement et évolue avec beaucoup de charme. Revers de la médaille, certains millésimes ont parfois joué la démesure. Le temps remet alors les choses en place et calme la fougue du vin, car le terroir finit par reprendre le dessus. Cependant, on remarque depuis le millésime 2012, un changement de style, allant vers des vins moins marqués par la recherche parfois excessive de maturité, et vers des élevages moins appuyés, ce qui se ressent bien lors de nos dernières dégustations, en particulier avec le millésime 2015. La propriété produit en petite quantité un blanc (élevé en partie en cuve béton ovoïde) délicatement musqué, et d'une élégance qui le place en tête des graves à dominante de sauvignon. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 99/100 note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker :** 96+/100
- **note Jeb Dunnuck :** 99/100
- **note James Suckling :** 97/100
- **Cépage :** 66% cabernet sauvignon, 33% merlot, 4% cabernet franc
- **Appellation principale :** Pessac Leognan
- **Classification :** Grand Cru Classé de Graves
- **Terroir :** Le terroir du Château se situe sur la plus ancienne des terrasses alluviales, qui se caractérise par la présence d'une mince pellicule de graves plus récentes, garonnaises, déposée il y a un million et demi d'années.
- **Vignoble :** Vendanges faites à la main avec tri à la vigne, dans des cagettes de 10 à 12 kilos. Egrainage manuel grain par grain et tri sur table. Mise en cuves bois de 30 à 70 hl par gravité.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Egrainage manuel grain par grain et tri sur table. Mise en cuves bois de 30 à 70 hl par gravité. Macération pré fermentaire à basse température 8°C. Pigeages entièrement manuels. Macération 30 à 40 jours
- **Elevage :** 18 mois 70% barriques neuves
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2040
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse