



LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS SAINT JEAN, Châteauneuf-du-Pape "LA COMBE DES FOUS" 2016 jéroboam

300 cl Jéroboam Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

99/100

On ne saurait trop insister sur la qualité des vins produits par Vincent et Pascal Maurel, ainsi que par le consultant Philippe Cambie. Les Châteauneuf-du-Pape du Clos Saint Jean sont différents des autres vins de l'appellation. Ici les vendanges sont plus tardives que dans les autres domaines de l'appellation, il en résulte des vins nettement plus complexes. Les vins sont puissants mais restent purs, équilibrés et sont simplement des vins profonds ! Toutes les cuvées méritent qu'on s'y attarde, les notes attribuées par la presse spécialisée sont élogieuses, celles-ci vont de 92-93/100 à 100/100.

Favorisé par de très belles conditions climatiques, **2020** est une année à la qualité optimale. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, une belle acidité et déjà un bel équilibre.

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-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle allocation, et particulièrement les cuvées de La Combe des Fous et Deus Ex Machina, en formats bouteille, magnum, et jéroboam. Egalement quelques rares bouteilles de Sanctus Sanctorum...

Clos Saint Jean (Châteauneuf-du-Pape)

Châteauneuf-du-Pape est un nom qui fait rêver; il représente à la fois une appellation, un vin et un village. La vigne représentait déjà 45% des parcelles cultivées au XIVe siècle (570ha). Le Clos Saint Jean fut créé vers 1900 par Edmond TACUSSEL . Le domaine reste familial, il est aujourd'hui dirigé par Pascal et Vincent MAUREL.

Le Clos Saint Jean s'étend sur 41 ha. 60% de l'exploitation se situe sur le plateau argilo-calcaire et 40% sur les versants. Le plateau des Atouts et ses hautes terrasses sont constitués d'alluvions quaternaires et de galets de quartzite roulés et déposés par le Rhône après les glaciations et les gros galets qui couvrent le sol jouent un rôle de régulateur thermique puisqu'ils restituent aux raisins durant la nuit la chaleur emmagasinée de jour. Plus que du substrat qui les recouvre, la qualité des terroirs de Châteauneuf-du-Pape provient essentiellement de son sou-sol composé de molasse burdigalienne. Le Clos Saint Jean possède 20 hectares sur le réputé plateau de la Crau.

La culture des sols est la plus naturelle possible (labours et binages). L'utilisation de la confusion sexuelle permet d'éliminer l'emploi des insecticides. Le domaine pratique l'ébourgeonnage ainsi que la vendange en vert ce qui influe directement sur le rendement et par voie de conséquence améliore très nettement la qualité du raisin et du vin. Le respect total du sol et de l'environnement sont de véritables conditions pour l'obtention d'un grand vin.

LA COMBE DES FOUS : Dans les années 1905-1910, Edmond TACUSSEL plantait de la vigne sur une

combe. "Mais il est fou !" disait ses contemporains "Les cailloux sont trop gros, il ne pourra pas travailler avec son cheval..." Aujourd'hui, certaines familles possédant de la vigne à cet endroit peuvent raconter la même anecdote. Ce nom est un clin d'oeil à tous ces fous qui ont fait naître un des meilleurs terroir de l'appellation : LA CRAU.

DEUS EX MACHINA : Dieu hors de la machine, c'est ce que signifie littéralement l'expression latine "Deus-Ex-Machina", en d'autres termes, une intervention divine qui modifie radicalement le cours des choses. Dans l'univers théâtral, "Deus-Ex-Machina" se traduit par un renversement inattendu de situation grâce à un événement extérieur que rien ne laissait pressentir. Au Clos Saint Jean, le nom de cette cuvée symbolise parfaitement les changements d'orientation qui ont été effectués depuis le millésime 2003.

Le vin

Un vin racé, concentré et puissant, des tanins superbement fins, il termine en apothéose sur des épices douces d'une rare finesse. (Bettane & Desseauve)

Deep ruby-colored and offering a heavenly bouquet of black raspberries, toasted spiced, cured meats, licorice, and cured meats, the 2016 Châteauneuf-du-Pape Combes des Fous is awesome on the palate, with a silky, seamless profile that just keeps on going. Possessing ultra-fine tannin, no hard edges, and a huge finish, it's a phenomenal bottle of wine. The fact that it was bottled just one month ago makes this showing even more impressive. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 98/100)

From a single exposed hilltop parcel, the 2016 Châteauneuf du Pape La Combe des Fous is a blend of 60% Grenache, 20% Syrah and 10% each Cinsault and Vaccarèse. As the Syrah was aged in wood, there's a hint of campfire smoke here, plus layers of rich, voluptuous plummy fruit. Full-bodied and velvety in texture, this is more concentrated than even the Vieilles Vignes bottling, but it's not that much better in terms of overall quality or longevity. (Guide Parker, millésime 2016, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Ce vaste domaine, conseillé par le brillant Philippe Cambie, possède une gamme à la fois originale et complète de Châteauneufs. Les trois cuvées sont très complémentaires et méritent d'être découvertes. Les 2015 ont la plénitude et la suavité qui sont la signature du cru. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

The Maurel brothers, along with rock star consultant Philippe Cambie, continue to knock it out of the park in just about every vintage, and since taking over control of the estate in 2002, they've yet to put a foot wrong. Even in the more difficult vintages, they're able to produce charming, balanced, delicious wine, and in top vintages, they produce some of the greatest wines on earth. As I've written in the past, Clos Saint Jean is at the top of their game and producing some of the most singular, hedonistic and brilliant wines in the world. Also, I was able to taste a retrospective of the white Châteauneuf-du-Pape and came away thinking that current vintages might be some of the most under-the-radar, great whites of the appellation. (Jeb Dunnuck)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck** : 98/100
- **Cépage** : 60% grenache (vieilles vignes de 1905), 20% syrah, 10% cinsault, 10% vacarezze
- **Appellation principale** : AOC Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Terroir de la Crau
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)

- **Vinification** : Rendements 20hl/ha, vendange manuelle avec tris à la vigne , égrappage 90%, cuvaison environ 35 jours, le marc est émiétté sur toute la surface et plongé au fond de la cuve pour une extraction optimale des éléments du raisin dans le futur vin.
- **Elevage** : Les grenache sont élevés en cuves, 12 mois en barriques neuves et un vin pour les autres cépages.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2035
- **Alcool** : 16,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé