



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## CLOS DES PAPES, Châteauneuf-du-Pape 2022

75 cl   Rouge   Rhône Sud   AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin  
**98-99/100**

Clos des Papes incarne avec une constance rare l'excellence de Châteauneuf-du-Pape. Domaine emblématique, il traverse les millésimes avec une maîtrise impressionnante, signant des vins d'une précision et d'une profondeur remarquables.

Des légendaires 2007 et 2010 au monumental 2016 (100/100), jusqu'au splendide 2023 flirtant avec la perfection (99+/100), chaque cuvée affirme une identité singulière : celle d'un grand vin de terroir, alliant puissance maîtrisée, élégance et capacité de garde exceptionnelle.

Le millésime 2021, plus nuancé, révèle toute la finesse du style Clos des Papes. Moins démonstratif que 2022, il séduit par son équilibre, sa fraîcheur et sa profondeur délicate — une expression subtile, destinée aux amateurs éclairés.

Porté par le savoir-faire de Paul-Vincent Avril, le domaine se distingue par sa capacité unique à transcender chaque millésime, même les plus exigeants. Une verticalité impressionnante en témoigne : les vins gagnent en complexité et en harmonie au fil des décennies.

Consacré par les plus grandes références :

- 5★ au guide Bettane
- 3★ à la RVF

Certifié en agriculture biologique (Ecocert), Clos des Papes s'inscrit dans une quête d'exigence absolue, respectueuse de son terroir.

**Une signature incontournable pour les collectionneurs et amateurs de grands vins, où chaque bouteille raconte le temps, la terre et le geste. [Le-meilleur-du-vin.com](http://Le-meilleur-du-vin.com) a l'immense plaisir de partager cette collection avec vous.**

## Clos des Papes (Châteauneuf-du-Pape)

Paul-Vincent Avril, son fils, continue tout naturellement la ligne directrice de son père, celle qui a fait le succès de ses vins, en apportant toutefois sa touche personnelle d'un idéal de vin orienté vers la délicatesse et l'élégance.

Un terroir fabuleux de 32 ha de vignes réparties en 24 parcelles, offre un terrain de jeu idéal à l'expression des différents cépages de l'appellation. Le vignoble est certifié "bio" depuis plus de 4 ans, orienté vers de faibles rendements. Quelques hectares de vieilles vignes sur les alluvions du Rhône produisent ce plaisant vin de table qu'est le Petit Avril rouge, élevé en foudre pendant 2 ans.

Côté chais, les vins sont traditionnellement élevés en gros foudres de chêne d'un vin pendant une année. Pas de bois neuf au Clos des Papes, et pas de filtration. En revanche, les vins sont légèrement collés. Cet esprit traditionaliste s'exprime à travers une lecture très simple des deux vins produits sur le domaine : un rouge et un blanc. Cette régularité, millésime après millésime, est probablement due à la virtuosité des assemblages de plus d'une vingtaine de parcelles parsemées aux quatre vents de l'appellation.

Le Clos des Papes millésime 2005 a même été proclamé "meilleur vin rouge du monde" par le magazine Wine Spectator, le 2007 a été noté 100/100 en 2017 par le guide Parker, et le 2015 et le 2016 commencent leurs parcours avec un 97-100/100.

## Le vin

Les amateurs désireux de goûter le meilleur de 2021 dans le Rhône méridional devraient se tourner vers les dernières sorties de Paul-Vincent. Bien sûr, la qualité de ces vins ne devrait surprendre personne, et Paul-Vincent a la rare capacité de produire de très grands vins, dignes de vieillir, même dans des

millésimes difficiles. Ayant récemment dégusté une excellente bouteille de 1980, je peux témoigner de la capacité de vieillissement de ce que l'on appelle le Petit Millésime. En ce qui concerne les 2021, ils n'ont pas la puissance et la concentration des 2022, mais ils n'ont pas non plus perdu de leur éclat et ils ont une belle concentration et de la profondeur. Le 2022 est un vin plus grand et plus riche, mais comme tous les vins que j'ai goûtés de cette adresse incroyable, il conserve un sens remarquable de l'élégance, avec un équilibre sans faille. (Jeb Dunnuck)

Le Châteauneuf du Pape 2022 est un vin richement concentré, aux fruits noirs et chargés de cerises noires et de mûres, mais il n'est pas sans nuances, puisqu'il présente des notes d'asphalte, de truffe et d'épices séchées. Bien corsé (15,4 % d'alcool), profond et velouté, avec une longue finale doucement poussiéreuse, il semble être une véritable beauté, capable de vieillir jusqu'à deux décennies. (Guide Parker, millésime 2022, noté 97-99/100)

The 2022 Chateauneuf du Pape is a richly concentrated effort, dark-fruited and loaded with black cherries and blackberries, yet it's not without nuance, as it includes hints of asphalt, truffle and dried spices. Full-bodied (15.4% alcohol), deep and velvety, with a long, softly dusty finish, it looks to be a real beauty, capable of aging up to two decades. (Guide Parker, millésime 2022, noté 97-99/100)

Le Châteauneuf Du Pape 2022 me rappelle le 2007 avec son incroyable sex-appeal et sa texture fluide et élégante. La liqueur de cerise noire, les herbes de Provence, les fleurs et la réglisse ne sont que quelques-unes de ses nuances, et il est corsé, avec une bouche étagée, des tanins magnifiques et une très belle finale. Dégusté à partir de plusieurs foudres, ce vin est sans conteste l'un des meilleurs du millésime et, comme je l'ai déjà écrit, il est pratiquement impossible d'avoir trop de Clos des Papes dans sa cave ! (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-99/100)

The 2022 Châteauneuf Du Pape reminds me of the 2007 with its incredible sexiness and seamless, elegant texture. Black cherry liqueur, Provençal herbs, flowers, and licorice are just some of its nuances, and it's full-bodied, with a layered mouthfeel, gorgeous tannins, and a great, great finish. Tasted from multiple foudre, this is unquestionably up with the finest in the vintage, and as I've written in the past, it's almost impossible to have too much Clos des Papes in the cellar ! (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-99/100)

## La presse spécialisée en parle

Le Clos des Papes, qui s'appuie malgré son nom sur 23 autres parcelles situées dans pratiquement tous les terroirs (mais avec tout de même sept hectares sur la Crau), est l'une des grandes références de Châteauneuf : on ne trouve pratiquement pas un millésime faible, ici, depuis vingt ans. Les Avril, aujourd'hui représentés par le jovial Vincent, n'ont pas succombé à la mode des cuvées spéciales, aussi leur vin, assemblage de toutes les parcelles et de tous les cépages, brille par sa plénitude. Le blanc n'est pas négligeable, ni en quantité (un dixième des surfaces plantées) ni en qualité, lui aussi tout en équilibre et en fraîcheur, résultat d'un assemblage de six cépages à proportions égales, et remarquable au vieillissement. Ne manquez pas le petit-vin-d'Avril, délicieux rouge de table, d'un fruité irrésistible, issu de vignes jeunes ou déclassées. Tous les millésimes présentés ici sont de magnifiques réussites. Une adresse au sommet. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5\*/5)

Ce très beau domaine de Châteauneuf-du-Pape n'a pas quitté la famille Avril depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. Fort d'un vignoble parsemé sur divers sols de l'appellation, le domaine compte 24 parcelles (citons La Crau, Bois Dauphins, Les Gallimandes, etc.) sur 35 hectares de vignes. Quel chemin parcouru par Paul-Vincent Avril qui, après un exil en Bourgogne, chez Mouton Rothschild et dans la Yarra Valley, en Australie, est revenu au domaine en 1987. Le style et la cohérence des cuvées n'ont pas changé. Et l'élevage s'est encore peaufiné. Le blanc traverse les années en gardant une très belle fraîcheur. Le rouge, issu de vendange éraflée, séduit par sa texture concentrée en finesse, l'équilibre primant sur l'extraction. Les vins ne surjouent jamais.

Les vins : le blanc, pourtant issu d'une mise précoce, séduit par la fraîcheur de son style, porté par des

arômes d'anis, de fenouil sauvage, d'aneth. Une belle énergie anime ce vin à la bouche équilibrée et sapide. Le rouge 2022 est certainement un des plus beaux dans ce millésime sur l'appellation. Le vin présente une grâce et une finesse rares sur une année solaire et de haut degré, et nous ne pouvons que saluer la gestion de la texture et son harmonie d'ensemble. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3\*/3)

Because there are fewer wines to taste at Clos des Papes—Paul-Vincent Avril steadfastly produces only a single white and a single red Châteauneuf du Pape—there is more time to talk. "I love Burgundy," he says, and that preference is reflected in the wines. On the other hand, "Maturity for Grenache is never under 14.5%, but it's not at 16% or 17% for me." He also allows that it's not all about Grenache, saying that complexity comes from blending varieties and sites, which he often does in the same fermentation vats. There's no oak used for the whites because he feels the wines lose too much freshness. For the reds, it was instructive to taste through various foudres to see the differences that varietal makeup and site can have on the wines. He compares 2016 to 2010 and 1990, while 2015 he likens to 2005 and 1978. You won't be disappointed in whichever one you choose. (Guide Parker)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98/100 note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker** : 97-99/100
- **note RVF** : 98/100
- **note Jeb Dunnuck** : 98/100
- **Cépage** : 55% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah, 5% counoise, muscardin, vaccarèse.
- **Appellation principale** : Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Terrain miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des aluvions du Rhône.
- **Vignoble** : Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur le jour et la rétrocèdent la nuit ; ceci favorisant la maturité des raisins. Âge moyen des vignes 30 ans, 3300 pieds/ha
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Elevage 12 à 15 mois en foudres, vin non filtré mais collé au blanc d'œuf.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2046
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur** : Non