



LE MEILLEUR DU VIN

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

PAPE CLEMENT, Pessac-Léognan grand cru classé de Graves - 2022 magnum

150 cl magnum

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 l'expression aromatique, la précision du grain et la 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 ceps 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

C'est un 2022 très structuré avec des tanins puissants qui s'étendent sur toute la longueur du vin. Pourtant, il est parfumé et frais, avec des fleurs et de subtiles nuances de pierre. Il est pur. Il est plein mais pas lourd, avec une colonne vertébrale et une structure. Beaucoup de pierre broyée et de raisins de Corinthe. L'un des vins de Pape les plus transparents qu'il m'ait été donné de goûter. 60 % de merlot et 40 % de cabernet sauvignon. (James Suckling, millésime 2022, noté 97-98/100)

This is a very structured 2022 with powerful tannins that run the length of the wine. Yet it's perfumed and fresh with flowers and subtle undertones of stone. Pure. It's full but not heavy with backbone and structure. Lots of crushed stone and currants. One of the most transparent you Pape's I have tasted. 60% merlot and 40% cabernet sauvignon. (James Suckling, millésime 2022, noté 97-98/100)

Le Château Pape Clément 2022 est un Pessac corsé, concentré et impressionnant. Il offre des arômes de fruits rouges et noirs épicés, de tabac à feuilles, de terre graveleuse et de graphite, des tanins mûrs et polis et un milieu de bouche étoffé. Magnifiquement réalisé, d'une pureté remarquable et d'une grande finale, il va se classer parmi la crème de la crème du millésime et mérite d'être recherché. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 96-98+/100)

A full-bodied, concentrated, awesome Pessac, the 2022 Château Pape Clément offers up loads of spiced red and black fruits, some leafy tobacco, gravelly earth, and graphite aromatics, building, ripe, polished tannins, and a stacked mid-palate. Beautifully done, with remarkable purity and a great finish, it's going to rank with the crème de la crème of the vintage and is well worth seeking out. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 96-98+/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 l'expression aromatique, la précision du grain et la 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** : 97-98/100 note James Suckling
- **note Jeb Dunnuck** : 96-98+/100
- **note James Suckling** : 97-98/100
- **Cépage** : 56% cabernet sauvignon, 40% merlot, 4% cabernet franc
- **Appellation principale** : AOC Pessac Leognan Grand Cru
- **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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2029 et 2052
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse