



LE MEILLEUR DU VIN

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

FONT DE COURTEDUNE, Châteauneuf-du-Pape 2023 magnum

150 cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape

La note Le Meilleur Du Vin

96/100

Il y a des domaines que l'on découvre par leur étiquette, et d'autres que l'on découvre par leur voisinage. Font de Courtedune appartient à la seconde catégorie : quelques-unes de ses parcelles jouxtent celles du Château Rayas, la référence la plus mythique de Châteauneuf-du-Pape. Ce détail géographique dit beaucoup de la qualité du terroir, mais il ne dit rien du travail accompli par Caroline et Frédéric Charrier depuis qu'ils ont repris l'exploitation familiale. C'est ce travail, discret et exigeant, qui fait aujourd'hui de ce domaine de Courthézon l'un des rapports qualité-prix les plus solides de l'appellation.

Un domaine né d'une décision : quitter la cave coopérative

L'histoire de Font de Courtedune est récente à l'échelle de Châteauneuf-du-Pape, où certaines maisons revendiquent plusieurs siècles. La famille Charrier cultive pourtant la vigne depuis trois générations sur les terres de Courthézon, dans le Vaucluse. Mais pendant des décennies, les raisins partaient à la cave coopérative : un travail de vigneron, sans le vin qui porte son nom.

Le basculement a lieu en 1997. Le père de Caroline et Frédéric décide de sortir de la coopérative et de vinifier lui-même sa récolte. Le domaine tel qu'on le connaît naît de ce choix. Il est aujourd'hui conduit par le frère et la sœur, avec une répartition claire des rôles : Frédéric a la responsabilité du vignoble, Caroline celle des vinifications. Deux sensibilités, une seule ligne directrice.

Courthézon, un village de l'appellation trop souvent oublié

On associe spontanément Châteauneuf-du-Pape au seul village qui lui donne son nom. L'aire d'appellation s'étend en réalité sur cinq communes : Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Courthézon occupe la partie nord-est du vignoble, et c'est là que Font de Courtedune a son siège, chemin des Sourcières.

Le climat y est celui de la vallée du Rhône méridionale : un ensoleillement généreux, des étés secs, et surtout le mistral. Ce vent du nord n'est pas un décor. Il assèche le feuillage après les pluies, limite naturellement la pression des maladies et permet de travailler avec des traitements réduits. Il tempère aussi les nuits d'été, ce qui préserve l'acidité et les arômes dans des millésimes chauds.

Les terroirs : galets roulés, sables et diversité

Le domaine exploite environ 19 hectares, dont 18 en rouge et 1 en blanc, répartis sur quatre appellations : Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône et IGP Vaucluse. Cette diversité

d'appellations recouvre une diversité de sols.

Sur les secteurs de Châteauneuf-du-Pape, on retrouve les fameux galets roulés, ces cailloux arrondis déposés par le Rhône. Ils emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit, favorisant une maturité complète du grenache. Ailleurs, des sols sableux donnent des vins d'un profil tout différent : plus fins, plus aériens, plus immédiatement accessibles. C'est précisément cette palette qui permet au domaine de proposer aussi bien un Châteauneuf de garde qu'un IGP Vaucluse gourmand, sans que l'un soit la version dégradée de l'autre.

À la vigne : cinquante ans de moyenne d'âge

L'âge moyen des vignes tourne autour de cinquante ans. C'est un chiffre qui ne se fabrique pas : il représente un demi-siècle de patience, et il explique en grande partie la concentration et la profondeur des vins. Les vieilles vignes produisent peu, régulent naturellement leurs rendements et vont chercher l'eau en profondeur, ce qui les rend nettement plus résistantes aux étés secs que de jeunes plantations.

Le travail à la vigne est conduit dans cet esprit : préserver ce capital plutôt que le pousser. Rendements maîtrisés, respect du cycle de la plante, interventions limitées à ce qui est nécessaire.

À la cave : grappes entières, béton, et rien pour masquer

La signature du domaine se joue à la vinification. Caroline Charrier travaille fréquemment en grappes entières, une méthode qui apporte de la fraîcheur, une trame tannique plus fine et une dimension florale et épicée que l'égrappage systématique efface.

L'élevage se fait principalement en cuves béton, avec peu ou pas de bois neuf selon les cuvées. C'est un choix assumé, et exigeant : le béton ne maquille rien. Là où un élevage en barriques neuves peut recouvrir un fruit moyen sous des notes de vanille et de torréfaction, le béton restitue le raisin tel qu'il est. Il faut donc que le raisin soit irréprochable.

Le fil conducteur revendiqué par le domaine tient en quatre mots : finesse, élégance, pureté, équilibre. Ce n'est pas une déclaration d'intention. C'est ce que l'on retrouve dans le verre, y compris sur les millésimes solaires où beaucoup de Châteauneuf basculent dans la lourdeur alcoolique.

Les cuvées disponibles chez Le Meilleur du Vin

Châteauneuf-du-Pape 2023 et 2020 — Le cœur du domaine, notés 96/100. Une matière mûre et expressive, une structure ample mais jamais pesante, des tanins enrobés. Le 2020 est aujourd'hui dans une phase d'ouverture très agréable ; le 2023 demande encore un peu de patience pour livrer l'intégralité de son potentiel. Le 2023 est également proposé en magnum, format qui ralentit l'évolution et convient particulièrement à ce type de vin de garde.

IGP Vaucluse 2023 — C'est la bonne surprise du domaine, et la porte d'entrée idéale. Un vin vertical, parfaitement équilibré, sur les fruits rouges et les épices, prêt à boire dès maintenant. Gourmand sans être simple, il bénéficie du même savoir-faire que les cuvées prestigieuses. Le rapport prix-plaisir est, à notre sens, l'un des plus honnêtes de toute la vallée du Rhône.

La Revue du Vin de France classe le domaine 2 étoiles, et le décrit comme un très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable dans l'appellation.

Accords à table et potentiel de garde

Le Châteauneuf-du-Pape du domaine appelle les viandes rouges rôties ou mijotées : côte de bœuf, gigot d'agneau aux herbes de Provence, daube provençale, civet. Sur un plateau de fromages, il s'accorde

remarquablement avec les pâtes pressées affinées, comme un vieux comté ou une tomme de brebis. Comptez une garde de dix à quinze ans sur les grands millésimes, davantage en magnum.

L'IGP Vaucluse se prête à des usages plus quotidiens : grillades, charcuteries, tomates farcies, ratatouille, pizza maison. Servi légèrement rafraîchi, autour de 15 à 16 degrés, il gagne encore en éclat. À boire dans les trois à quatre ans.

Situer Font de Courtedune parmi les Châteauneuf-du-Pape

Si vous appréciez le style de Font de Courtedune — mûr, précis, sans excès de bois — d'autres domaines de l'appellation méritent votre attention dans notre sélection. [Clos du Mont-Olivet](#) partage ce goût de la tradition et des élevages sans artifice. [La Barroche](#) de Julien Barrot propose une lecture plus solaire et charnue du grenache. [Clos des Papes](#) incarne la référence classique et la garde longue. Et [Domaine Charvin](#) offre un profil élancé et digeste très proche de la philosophie des Charrier.

Acheter Font de Courtedune sur Le Meilleur du Vin

Nous sélectionnons les vins de Font de Courtedune parce qu'ils réunissent trois choses rarement réunies : un terroir d'exception, un travail sans concession, et un prix qui reste raisonnable. Toutes nos bouteilles sont disponibles à l'unité, conservées dans nos conditions de stockage, et expédiées sous 24 à 48 heures. Le port est offert dès 300 euros d'achat vers la France, l'Allemagne, la Belgique et les Pays-Bas.

Une question sur un millésime, un conseil de garde, une recherche particulière ? Notre équipe est joignable et connaît chaque vin de cette sélection.

Font de Courtedune (Châteauneuf-du-Pape)

Le vin

L'un des trois très grands vins de cette dégustation. Je l'ai goûté et confronté à plusieurs reprises avec ses pairs. À chaque fois, l'intensité d'un fruit explosif lui donne une harmonie et une envergure sans commune mesure. Un vin somptueux aux notes d'orange sanguine et de cerise burlat avec une matière profonde sans jamais se détourner de la finesse de son sol de safres. (RVF, millésime 2022, noté 100/100)

La presse spécialisée en parle

Situé à Courthézon, Font de Courtedune a été créé en 1997, après des années à livrer les raisins à la cave coopérative, par le père de Caroline et Frédéric Charlier, frère et soeur qui tiennent aujourd'hui les rênes du domaine. En trente ans, cette propriété discrète est devenue une des valeurs sûres de Châteauneuf-du-Pape. C'est en 2001 que Caroline et Frédéric arrivent au domaine et en 2010 qu'ils prennent la main, après le décès de leur père. Si Frédéric s'affaire dans les vignes, Caroline gère les vins en cave. Dans la continuité, elle vinifie avec de la rafle et élève dans des cuves béton. Igp, côtes-du-rhône et châteauneuf, un quasi pur grenache issu d'un secteur de safre : ici tous les vins ont le même fil conducteur, la finesse et la pureté, rien d'autre.

Les vins : on se délectera de l'igp Vaucluse 2022, qui nous captive par sa finesse nourrie par un fruit mûr aux tanins fondus. Une pure merveille d'équilibre et de douceur. Plus dense, le côtes-du-rhône 2022 offre un toucher de bouche à la fois onctueux et souple, avec ici un supplément d'étoffe et un léger souffle chaud. À boire sans urgence. Le châteauneuf-du-pape libère un parfum envoûtant, une véritable explosion olfactive entre la violette et l'orange sanguine, voire la fraise des bois. La bouche est dans un esprit similaire, axée sur l'élégance et la finesse avec un jus plein, vivant, porté par une structure bien enrobée par le fruit qui va peu à peu se refermer. Un vin d'émotion qui impressionne autant par la qualité de sa texture que par sa palette aromatique. Dans l'ensemble, voici des vins d'une rare finesse, des 2022 pleins et aboutis qui méritent la deuxième étoile. (RVF, très grand domaine doté de terroirs

fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 96/100
- **Cépage** : 40% grenache vieilles vignes, 20% syrah, 20% merlot, 20% caladoc (croisement entre grenache noir et malbec)
- **Appellation principale** : Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Sol sable sur guigasse, cristia, le pointu, st georges principalement
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, cuvaision traditionnelle en grappes entières 35 jours, élevage de 12 à 18 mois en cuve béton
- **Millésime** : 2023
- **Consommation** : à boire entre 2028 et 2038
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C