LE MEILLEUR DU VIN

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

Clos Saint Jean, Châteauneuf-du-Pape Deus Ex Machina 2023 magnum

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

La note Le Meilleur Du Vin

98-99/100

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.

Ce rapport couvre les millésimes 2022 et 2023 de Châteauneuf-du-Pape. Le millésime 2022, ensoleillé et typiquement provençal, a donné des vins mûrs et expressifs, avec des arômes de garrigue, d'herbes de Provence et de fruits rouges. Bien que la concentration des vins soit modérée, ils sont déjà accessibles, charmants et devraient se boire idéalement dans les 10 à 12 prochaines années. Ce millésime, bien qu'il ne soit pas un grand cru, rappelle des années comme 2009 et 2011 et est plus convaincant que les années 2011, 2013 et 2021. Le millésime 2023, quant à lui, est plus équilibré, charnu et élégant, avec des arômes plus sombres et une richesse moyenne à corsée. Comparé au 2022, il présente une plus grande fraîcheur et une plus belle structure. Ce millésime semble prometteur et pourrait offrir une longévité légèrement plus grande que le 2022. Les vins sont bien équilibrés, avec des tanins polis et une grande pureté. Ce millésime est souvent comparé aux années 2020 et 2018, mais semble avoir plus de potentiel. Les vins blancs du Rhône Sud, principalement à base de grenache blanc, roussanne et clairette, continuent de se distinguer par leur qualité. Les 2023 sont frais, vibrants et accessibles, offrant une belle profondeur tout en conservant une pureté remarquable. Bien que certains blancs puissent se conserver plus longtemps, la majorité sera à son apogée dans les 4 à 6 prochaines années.

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

Issu de la même lignée, avec peut-être un peu plus de structure, le Châteauneuf-du-Pape Deus Ex-Machina 2023 est un assemblage classique composé à 60 % de grenache et à 40 % de mourvèdre, le grenache ayant été élevé entièrement en cuve béton et le mourvèdre en fût. Offrant des arômes de fruits rouges et noirs, de graphite et de violette, il est corsé, avec une bouche pure, complexe et gracieuse, et présente plus de profondeur, de richesse et de longueur en milieu de bouche que pratiquement tous les autres vins du millésime. Avec un équilibre impeccable et une finale magnifique, il est accessible dès aujourd'hui, mais sera encore meilleur après 4 à 5 ans de vieillissement en bouteille et se conservera pendant plus de 15 ans dans des caves fraîches. À boire entre 2025 et 2045. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 98/100)

Cut from the same cloth, with perhaps a touch more structure, the 2023 Châteauneuf Du Pape Deus Ex-Machina is the classic blend of 60% Grenache and 40% Mourvèdre that has the Grenache aged all in concrete and the Mourvèdre in barrel. Offering red and black fruits, graphite, and violets, it's full-bodied, with a pure, layered, graceful mouthfeel, and shows more mid-palate depth, richness, and length than just about every other wine in the vintage. With flawless balance and a gorgeous finish, it's approachable today yet will be even better with 4-5 years of bottle age and keep for 15+ years in cold cellars. Drink 2025-2045. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 98/100)

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), 40% mourvèdre
- **Appellation principale :** 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%, vinification en cuves béton thermorégulées, extractions douces avec quelques délestages et macérations longues
- **Elevage :** Les grenache sont élevés en cuves béton, 12 mois en barriques neuves et un vin pour le mourvèdre.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2033 et 2045
- **Alcool :** 16,0% vol.