



LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS SAINT JEAN, Châteauneuf-du-Pape DEUS EX MACHINA 2020

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

98/100

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.

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'égourgeonnage 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 beaucoup plus puissant basé sur 60 % de grenache et 40 % de mourvèdre, le Châteauneuf Du Pape Deus-Ex Machina 2020 me rappelle légèrement le 2011 avec son bouquet épicé, parfumé et complexe de fruits rouges et noirs, de fleurs séchées, de poivre et d'herbes provençales, avec des notes plus giboyeuses et charnues émergeant avec le temps dans le verre. La bouche est corsée, équilibrée, avec des tanins ultrafins mais bien construits, sans aucune dureté, et une excellente finale. Il a besoin d'un solide 4-5 ans de bouteille et devrait avoir une longévité globale de plus de 20 ans. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97/100)

A much more powerful wine based on 60% Grenache and 40% Mourvedre, the 2020 Châteauneuf Du Pape Deus-Ex Machina reminds me slightly of the 2011 with its spicy, perfumed, complex bouquet of red and black fruits, dried flowers, pepper, and Provençal herbs, with more gamey, meaty notes emerging with time in the glass. Full-bodied on the palate, it's balanced, has ultra-fine yet building tannins, no hard edges, and a great finish. It needs a solid 4-5 years of bottle age and should have 20+ of overall longevity. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97/100)

Another terrific effort from this estate, the 2018 Chateauneuf du Pape Deus Ex Machina shares a sense of elegance with its vintage stablemate, the La Combe des Fous. Kirsch, stone fruit, black cherries, licorice, pomegranate...the list could go on and on. And while the wine is undeniably full-bodied, it doesn't come across as heavy or hot, instead being built on a lacy, silky structure of fine tannins and rounded acids that linger on the finish. (Guide Parker, millésime 2018, noté 97/100)

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 guide Parker** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97/100
- **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
- **Élevage** : Les grenache sont élevés en cuves béton, 12 mois en barriques neuves et un vin pour le mourvèdre.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2046
- **Alcool** : 16,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur** : Oui