



LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS DES PAPES, Châteauneuf-du-Pape 2021

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

96+/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 :

- 50 au guide Bettane
- 30 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

Une palette vraiment juteuse avec ce fruit juste et gourmand. Quelle maîtrise et quelle sensualité dans les arômes et les baies, c'est une grande finesse de style. Le jus se montre sur la même veine avec classe et gestion de la puissance. Une matière à la fois pulpeuse, veloutée et digeste avec une superbe tension de tanin. (RVF, millésime 2020, noté 98/100)

Très différent du millésime 2022, le Châteauneuf du Pape 2021 du Clos des Papes est plus profond et plus puissant. Il révèle des arômes délicats de fleurs, d'iris, de lilas et d'épices, entremêlés de jolies notes poivrées. Corsé, concentré et dense, il affiche la tension caractéristique du domaine, mais avec une puissance parfaitement maîtrisée qui apporte un noyau fruité plus riche et solide. La finale est longue, éthérée et poivrée, complétée par des tanins veloutés qui promettent un vieillissement gracieux. Il a un réel potentiel pour se bonifier en cave. (Guide Parker, millésime 2021, noté 96/100)

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^e 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 vigneron, 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 guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 45% grenache, 40% 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. Rendements 22hl/ha, 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** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé