



LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS DES PAPES, Châteauneuf-du-Pape blanc 2023

75cl Blanc Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Clos des Papes fait partie du top 10 de mes domaines favoris. En tout cas, il est impossible de se tromper avec les derniers millésimes, qui vont de simplement excellents à potentiellement proches de la perfection. Les amateurs désireux de goûter le meilleur de 2021 dans le Rhône méridional devraient se tourner vers les dernières sorties de Paul-Vincent. Bien sûr, la qualité de ces vins ne devrait surprendre personne, et Paul-Vincent a la rare capacité de produire de très grands vins, dignes de vieillir, même dans des millésimes difficiles. Ayant récemment dégusté une excellente bouteille de 1980, je peux témoigner de la capacité de vieillissement de ce que l'on appelle le Petit Millésime. En ce qui concerne les 2021, ils n'ont pas la puissance et la concentration des 2022, mais ils n'ont pas non plus perdu de leur éclat et ils ont une belle concentration et de la profondeur. Le 2022 est un vin plus grand et plus riche, mais comme tous les vins que j'ai goûtés de cette adresse incroyable, il conserve un sens remarquable de l'élégance, avec un équilibre sans faille.

Le Clos des Papes est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons) ; le domaine est en viticulture biologique et certifié Ecocert. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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

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 Avriils, 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 vignerons, 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)

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 Avriils, 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 nest pas négligeable, ni en quantité (un dixième des surfaces plantées) ni en qualité, lui aussi tout en équilibre et en fraîcheur, résultat dun assemblage de six cépages à proportions égales, et remarquable au vieillissement. Ne manquez pas le petit-vin-davril, délicieux rouge de table, dun 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)

Il n'y a pas de cuvée spéciale au Clos des Papes, le vin est l'expression de l'ensemble du domaine, une sorte de synthèse de toutes les facettes de Châteauneuf-du-Pape. Une expression des vins rouges faite d'architecture, la forte proportion de mourvèdre n'y est pas étrangère, de puissance équilibrée, avec ce fruité inimitable du grenache mature, de finesse aromatique, les épices de la syrah parlent ici haut et fort, mais surtout de qualité phénolique exceptionnelle, avec des tanins satinés et raffinés à l'extrême. La force alcoolique, bien réelle, est toujours sous-jacente, mais équilibrée par une fraîcheur balsamique qui tend bien les vins, les rend appétants et vibrants. Tout ceci demande cependant un peu de temps. Dans les premières années, le mourvèdre est devant, il faut carafer les vins. Au bout de six à sept ans le grenache revient, la complexité est alors au rendez-vous. Mais c'est après une dizaine d'années que le grand vin se dévoile, avec son ampleur, son satiné, sa palette aromatique excitante pour une carrière de plusieurs décennies.

Le vignoble est certifié en "bio" depuis quatre ans. Les vignes sont âgées, jusqu'à 80 ans, si le grenache est conduit en gobelet, la syrah est palissée en cordon de Royat et le mourvèdre en gobelet érigé. Depuis cinq ans, le rendement s'établit autour des 18 hectolitres par hectare (13,5 en 2013). "J'ai fortement baissé les rendements grâce à l'ébourgeonnage et le travail du sol, car à 35 hectolitres par hectare, je considère que l'on fait du vrac ! On peut laisser jusqu'à 30% par terre comme en 2012", dit Paul-Vincent . On renouvelle 50 ares tous les ans, l'esca fait ici des dégâts, avec une sélection massale. C'est le même personnel qui conduit tous les travaux de la vigne, de l'ébourgeonnage à la vendange. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

D'une régularité sans faille, la famille Avril exploite l'un des plus beaux domaines de Châteauneuf-du-Pape, composé d'une multitude de parcelles représentant les meilleurs terroirs de l'appellation. Refusant de céder aux modes des cuvées multiples, on ne produit ici qu'une seule et unique cuvée, en rouge comme en blanc, qui se maintient, décennie après décennie, dans le peloton de tête de Châteauneuf-du-Pape. Les vins présentent tout ce que nous sommes en droit d'attendre dans ce secteur : profondeur, velouté de texture et une richesse issue d'une maturité juste, jamais excessive, donnant un splendide potentiel de garde aux rouges comme aux blancs. L'archétype du grand Châteauneuf-du-pape intemporel qui vieillit lentement, mais avec sérénité.

Les vins : un seul vin cette année, mais quel vin ! Ce 2017 est certainement une des plus belles réussites de l'appellation. Le vin garde un fruit mûr, une bouche cossue, mais veloutée, sans aucune dureté de tanin. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 16% grenache blanc, 16% clairette, 16% roussanne, 16% picpoul, 16% bourboulenc, 16% picardan
- **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** : Tous les cépages fermentent dans la même cuve

- **Elevage** : Elevage en cuves sur lies pendant 6 mois
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C