

# 2017 : UNE ÉTAPE MAJEURE AU CELLIER DES PRINCES

Cette maison poursuit son chemin à la hauteur d'une appellation icône avec la récente collaboration de Philippe Cambie, Œnologue réputé SPÉCIALISTE DE LA VALLÉE DU RHÔNE ET DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CONQUIS PAR LA QUALITÉ DES VINS DU CELLIER DES PRINCES, PHILIPPE CAMBIE A CHOISI DE COLLABORER AVEC UNE UNION DE PRODUCTEURS : UNE PREMIÈRE POUR LUI

Philippe Cambie est né à Pézenas, dans l'Hérault où sa famille maternelle possède des vignes : « *On peut dire que je suis un pur produit du bassin méditerranéen, mon addiction au grenache vient sûrement de mes origines !* ». Le déclic ? « *Un grenache de Gigondas, que mon père m'a fait déguster à l'âge de dix ans* ».

Après plusieurs expériences dans le milieu du vin, il démarre en 1998 une activité de conseil au sein du GROUPE ICV/VVS Vallée du Rhône. Au début des années 2000 le laboratoire ICV Vallée du Rhône s'agrandit et s'installe à Beaumes de Venise. Désigné "**Winemaker of the year**" en 2010 par Robert Parker, Philippe Cambie conseille les domaines les plus prestigieux sur Châteauneuf du Pape, Rhône Méridional, mais aussi aux USA, ou encore en Macédoine. Il a notamment obtenu à 15 reprises la note parfaite de 100/100 par Robert Parker. Philippe Cambie a débuté en avril 2017 une collaboration avec le Cellier des Princes et son œnologue Thierry Ferlay.

Thierry Ferlay, après avoir vinifié dans le nouveau monde en Australie (Victoria) est revenu en France à Beaumes-de-Venise et à Vinsobres avant de rejoindre le Cellier des Princes en 2008.

Après avoir contribué à l'essor qualitatif des vins pendant 10 ans, Thierry se dit enthousiaste que le Cellier franchisse un nouveau cap avec Philippe Cambie expert passionné de Grenache.

« Au delà de l'extrême compétence de l'œnologue Philippe Cambie qui va contribuer à l'évolution qualitative de nos vins, c'est l'homme qui m'a impressionné par son humilité, son humanité. Une rencontre rare ».  
Pierre Cohen

## L'OPTIMISATION D'UN OUTIL DÉJÀ PERFORMANT

- Le Cellier des Princes a l'avantage unique d'être présent sur les trois terroirs emblématiques de l'appellation : galets roulés, sables et argilo-calcaires donnent naissance à un vin très complet, stable d'année en année
- Ces dernières décennies ont été consacrées à d'importants investissements dans les installations techniques pour un outil de vinification à la hauteur de l'appellation
- Respectueux des traditions afin de garantir des vins authentiques, le Cellier des Princes est ouvert sur le monde avec des certifications qualité IFS (France, Allemagne), ainsi que BRC (Royaume Uni), normes internationales basées sur l'ISO 9001 et le système HACCP

## DES RÉSULTATS CONFIRMANT LE VIRAGE QUALITATIF DU CELLIER DES PRINCES

- De nombreuses médailles et récompenses en 2017
- Une belle reconnaissance internationale, depuis quelques années : entre autres vins, **Châteauneuf-du-Pape « Cellier des Princes »** 2015 récompensé de **90 Pts Wine Spectator** par James Molesworth en février 2017, 90 Pts Parker pour le Côtes du Rhône « La Couronne du Prince », 92 Pts Vinous pour le Châteauneuf du Pape « Hauts des Coteaux ».

Créé en 1925, le Cellier des Princes est le seul groupement de producteurs de Châteauneuf-du-Pape, et un producteur majeur de ce cru, présent dans plus de 30 pays.

Le Cellier des Princes propose à la dégustation les crus Châteauneuf du Pape, Gigondas, ses cuvées et domaines Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône villages, Ventoux, ses vins de cépage et ses vins de pays de la Principauté d'Orange en IGP.

Son développement s'inscrit dans un engagement fort développement durable : vin bio, panneaux solaires ...

Sur le plan œnotouristique :

Le Cellier des Princes propose : des balades à vélo à la découverte des vignes de Châteauneuf du Pape, des expositions artistiques gratuites tout au long de l'année ; Cet été vous pourrez découvrir une exposition de photos « Regards de Vignerons » : des portraits de producteurs, hommes de terroir et d'histoire ; un espace Vin & Terroirs à Courthézon avec une large gamme de vins et de produits régionaux complètent l'offre faite aux visiteurs.

**CELLIER DES PRINCES** - 758 route d'Orange - 84350 Courthézon

+33 (0)4 90 70 21 50 – [lesvignerons@cellierdesprinces.fr](mailto:lesvignerons@cellierdesprinces.fr) – [www.cellierdesprinces.com](http://www.cellierdesprinces.com)

**RP Paris : VINCONNEXION** – +33 (0)1 39 12 28 02 – [michelepiron@vinconnexion.com](mailto:michelepiron@vinconnexion.com) -[www.vinconnexion.com](http://www.vinconnexion.com)