



# Châteauneuf-du-pape

## Fleuron du Rhône méridional

Avec ses treize cépages, ses galets roulés et sa bouteille unique, cette appellation située au nord d'Avignon a bâti sa réputation sur ses vins rouges charpentés, très recherchés par les amateurs.

Texte Florence Hernandez

### LA MAISON DES VINS

Créée en 2000 dans le vieux village de Châteauneuf, Vinadéa fait office de vitrine de l'appellation, et propose des dégustations gratuites. Plus de 200 vins y sont référencés et vendus au prix de la propriété. On y découvre qu'en Châteauneuf-du-Pape, chaque maison produit sa cuvée Tradition. Élaborée à chaque millésime, elle incarne le style des domaines. Plus haut de gamme, les cuvées spéciales ne sont éditées que dans les grandes années, de vraies pépites ! Un espace muséographique, un bar à vins et un lieu d'exposition complètent cet espace à découvrir.

En haut du village, les vestiges du château, construit au XIV<sup>e</sup> siècle, dominent le vignoble.



## CÔTÉ CAVE

Comptant parmi les plus anciennes appellations d'origine contrôlée (AOC) viticoles de France (1937), Châteauneuf-du-Pape est aussi la plus prestigieuse de la vallée du Rhône méridional. Dans le département de Vaucluse, le vignoble s'étend sur un paysage de collines timides entre Orange et Avignon, tutoyant le fleuve sur 3200 hectares et 5 communes, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Bédarrides et Sorgues. Célébré depuis l'installation des papes à Avignon en 1309 et exploité par quelque 300 viticulteurs, le vignoble s'attire, malgré le prix élevé atteint par certaines cuvées, les louanges des amateurs du monde entier pour son rapport qualité-prix-plaisir incomparable face à celui des

crus bordelais ou bourguignons! Le soleil qui rayonne ici plus de 2800 heures par an bénéficie aux cépages tardifs et crée une action bénéfique sur les ceps de vigne qui baignent dans un océan de galets roulés. Agissant comme un régulateur thermique, ces derniers stockent la chaleur pendant la journée qu'ils restituent la nuit, favorisant la maturité des raisins.

### Assemblage unique

Parmi les autres spécificités de l'AOC, 13 variétés de raisins sont autorisées pour l'élaboration du vin rouge, un record! Huit cépages rouges (grenache noir, cinsault, syrah, mourvèdre, muscardin, vaccarèse, counoise et terret) lui confèrent finesse et puissance, et six blancs (roussanne, marsanne,

viognier, picpoul, clairette et bourboulenc) lui donnent sa fraîcheur et sa complexité. Sur ce vignoble où dominent les rouges taillés pour la garde, 25 % de la superficie de l'appellation est en viticulture biologique, soit deux fois plus que la moyenne nationale. Bien qu'ils ne représentent que 6 % de la production, les blancs séduisent par leur élégance et leur complexité, surtout après cinq ans où ils développent des arômes de miel et de pain grillé, idéal pour mettre en valeur le foie gras et la truffe... Opération du Saint-Esprit ou miracle du marketing, sa glorieuse notoriété lui vient aussi de sa bouteille armoriée créée en 1937, rehaussée d'un écusson symbolisant une tiare papale placée au-dessus des clés de Saint-Pierre. Décidément divin!

## LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION

### TRADITIONNEL

Présent à Châteauneuf depuis quatre générations, ce domaine produit un vin bio puissant et complexe. S'ouvrant sur la griotte, la framboise et les épices, il présente une bouche ample, soyeuse et généreuse. À carafier absolument! **Domaine Berthet-Rayne, Tradition 2016, 19,50 €, au domaine.**



### UN FRUITÉ EXPLOSIF

Un nez intense de fruits rouges, une bouche concentrée aux tanins bien fondus et une finale longue sur les épices... Déjà savoureux, ce châteauneuf-du-pape pourra patienter plusieurs années en cave. Un must sur une côte d'agneau! **Maison Ravoire, 2016, 18,95 €, Auchan.**

### INITIATIQUE

Sur des sols de sable à 119 m d'altitude (le point le plus haut de Châteauneuf), cette cuvée joue de son charme atypique. En bouche, c'est une ode aux fruits rouges frais, à la rondeur et à l'équilibre. **Château de la Font du Loup, Les Demoiselles 2019, 25 €, au domaine.**



### ÉLIXIR PAPAL

Cette pépète régulièrement primée dévoile un nez puissant de fruits rouges et noirs bien mûrs, sur des notes épicées. Dense et équilibrée, aux tanins soyeux, cette cuvée mettra en valeur nos plats d'automne préférés. **Cellier des Princes, cuvée Sainte Vierge 2016, 18,90 €, cavistes.**

### FIDÈLE AU TERROIR

Voici un classique de son appellation, un intemporel honoré d'un 92/100 au guide américain Parker! Généreux et puissant, ce châteauneuf s'exprime sur des notes fraîches et fruitées. Savoureux sur des plats en sauce. **Domaine Durieu, cuvée Tradition 2018, 20 €, au domaine.**



### AUDACIEUX

Médallée, cette cuvée est d'un très bon rapport qualité-prix! Un nez sur des arômes de petits fruits rouges et une bouche concentrée et chamue dont la finale s'étire longuement sur une note épicée. Une découverte! **Vignobles et C°, Les Granges des Papes 2017, 16,99 € en carton de 6, Lidl.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les prix sont donnés à litre indicatif!