

# Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2014



Prix du produit :

**95,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2014

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Comentaires sur ce

**Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2014 :**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. Apogée 2022-2030.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 17,5/20. *Il exhale la fraise des bois au nez. S'il possède du fond et une matière serrée, le coeur de bouche s'avère dense et compact malgré une belle sève. Il aura besoin de temps pour s'épanouir mais c'est déjà un très grand vin.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck - oct. 2016) : *"Unfortunately, I wasn't able to taste Vincent's 2015 from foudre, but his 2014 Châteauneuf du Pape is certainly one of the wines*

---

*of the vintage. And while it possesses terrific notes of peppery herbs, Provençal spice, kirsch and darker berry fruits, it's on the palate where this beauty shines! Medium to full-bodied, incredibly balanced, seamless and pure, with beautiful fruit, it has present tannin, terrific mid-palate depth and a great finish. It won't be the longest lived wine from the estate, but it's beautiful and will certainly drink well for a decade. 93/100 drink 2016-2026."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck - oct. 2015) : *"From yields in range of 15 hectoliter per hectare, the 2014 Châteauneuf du Pape is reminiscent of the 2008 and reveals a healthy ruby color to go with the classic kirsch, dried flowers and spice notes that I always find in Avril's wines. Showing an almost Pinot Noir-like texture with medium to full-bodied richness, sweet tannin and outstanding length, it will certainly be one of the more approachable, forward wines from this estate, and it should be a low to mid-nineties scoring effort. 92-94/100"*

### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

Par sa constitution et son caractère, le Clos de Papes rouge est un vin de rôti par excellence également très apprécié avec le gibier, une venaison et les fromages. Depuis le millésime 1988, nos vins ne subissent plus de filtration, cela pour conserver une plus grande conservation et leur conférer une meilleure aptitude au vieillissement . Cependant, un dépôt peut apparaître dans la bouteille. Celui-ci n'est en aucun cas un défaut qualitatif. Il vous suffit de décanter la bouteille avant de le servir.

### **Les cépages:**

55% de grenache  
30% de mourvèdre  
10% de syrah  
5% de counoise, muscardin et vaccarèse

**Nature des sols:** Terrain miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions du Rhône. Les sols sont souvent recouverts de galets qui emmagasinent la chaleur durant le jour et la rétrocèdent la nuit; ceci favorisant la maturité des raisins.

### **Vignes:**

Age moyen des vignes: 30 ans  
3300 pieds/Ha  
Taille: Cordon de Royat et Gobelet  
Vendanges manuelles

### **Vinification:**

Durée de l'élevage: 12 à 15 mois  
Vin non filtré mais collé au blanc d'oeuf  
Elevage en foudres mais pas de bois neuf.

---

**Description brève du produit :**

17,5/20 RVF. Un grand et classique Chateauneuf de longue garde.