

# Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2022



Prix du produit :

**89,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2022

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 97-98/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

**Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape rouge 2022**

**La Revue du Vin de France** (R. Petronio, nov. 2024) : **97-98/100**. *Le nez est dominé par une note de prune. Une sensation de richesse qui prend forme avec une matière somptueuse, profonde et large, tout en équilibre. Un grand vin en devenir.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **96/100**. *Le rouge est une leçon de maîtrise de la puissance. Indéniablement, le vin est riche, mais le fruit reste scintillant, la matière est velouté et rassemblée. Un vin qui assume sa richesse sans en avoir les inconvénients.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Yohan Castaing, sept. 2024) : **97/100**. *Despite a hailstorm that destroyed approximately one-third of the crop this year, Paul-Vincent Avril managed to produce a wine with the same grape proportions as in previous years, thanks to his vineyard's diverse and fragmented nature. So, the 2022 Chateauneuf du Pape from Clos des Papes reveals a delicate, aromatic bouquet of peony, gooseberry, lilac, flowers and cherries mingled with delicate notes of fennel and menthol. Medium to full-bodied, sappy and layered, it's perfectly textured with velvety, delicate tannins enhanced by bright acids and a long, ethereal finish. Although the Mourvèdre is slightly dominant at this stage, this wine is unquestionably poised for great aging potential.*  
**DRINK DATE** : 2025 - 2045.

*The 2022 vintage at Clos des Papes has turned out exceptionally well, producing wines with beautifully balanced structure, aromatic bouquets, bright acids and tension, despite losing one-third of the crop to an August hailstorm. Paul-Vincent Avril, a conscientious vigneron, understands that nature is not always generous. Like his ancestors, he has ensured the estate covers a reasonably large area. The vineyard is scattered across various sectors of Châteauneuf-du-Pape and planted with a mix of all authorized grape varieties, concentrating on Grenache for the reds and Clairette and Grenache Blanc for the whites. The estate now spans nearly 35 hectares, divided into 24 parcels. The soils are meticulously cultivated to encourage deep rooting, enabling the vines to better withstand the heat and droughts so common in this part of France. Yields are carefully controlled through practices such as short pruning, severe de-budding and the occasional green harvesting in early August. The estate has been certified organic since 2010. Mr. Avril made changes in the cellar in 1992, avoiding whole bunches and extending the maceration period without pumping over or punching down the cap (pigéage) to add more structure in the mid-palate. All maturation takes place in foudres of 43–65 hectoliters, and since 1988, there has been no filtration before bottling. Clos des Papes's red and white wines are known for their finesse, ethereal quality, aromatic complexity and capacity for aging.*

#### **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 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 la servir.

#### **Encépagement du domaine** (variable selon les millésimes):

- 55% de grenache
  - 30% de mourvèdre
-

- 10% de syrah
- 5% de counoise, muscardin et vaccarèse

**Nature des sols:** Terrain miocène recouvert par le dilivium alpin des plateaux ou le dilivium des terrasses, à l'exclusion des alluvion 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 :**

**97-98/100** RVF et **97/100** WA . Un grand et classique Châteauneuf de longue garde.