

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

2016
ÉDITION

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016



NUMÉRO 1 DES GUIDES D'AUTOUR

■ Clos du Mont-Olivet

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

★★

Malgré son nom, ce domaine est très morcelé et rassemble à peu près tous les types de sols de l'appellation. Élaborés traditionnellement, les châteauneuf-du-pape rouges se montrent souvent réservés dans leur jeunesse. Ils sont construits pour se révéler dans le temps. À 10 ans, ils commencent tout juste à s'exprimer, mais c'est à 20 ans et davantage qu'ils livrent leur véritable potentiel : on apprécie alors pleinement leurs arômes de venaison et de truffe. Dans les bons millésimes, la propriété propose la Cuvée du Papet, dense et profonde, taillée pour la garde et qui atteint souvent un niveau exceptionnel. Tous les vins affichent un grand potentiel de garde.

Les vins : le côtes-du-rhône 2013 présente un fruit très doux dans une matière souple. Il est déjà prêt à boire. Il semble avoir gagné en délicatesse par rapport aux millésimes antérieurs. La cuvée Vieilles Vignes, plus colorée, préserve le même esprit, par des tanins abondants et souples, avec un fond de bouche plus plein. Un ou deux ans de garde en plus lui feront du bien. Le A Séraphin 2013 paraît plus frais, avec un cœur de bouche plus compact malgré des tanins fins et un fruit moins dense. Le châteauneuf-du-pape s'impose par une matière à la fois délicate et énergique, et un fruit qui grandira avec l'âge. À l'air, le rouge fait ressortir un doux parfum de vendange entière et une délicate texture qui s'étire en longueur. Le châteauneuf-du-pape blanc 2014 sent la pâte d'amande. En bouche, il développe, derrière un fruit charnu, une très belle énergie où le minéral vient épauler un fruit doux et sapide.

□ Châteauneuf-du-Pape 2014	16,5
■ Châteauneuf-du-Pape 2013	17
■ Côtes du Rhône 2013	13
■ Côtes du Rhône A Séraphin 2013	13,5
■ Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2013	13,5