

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Red 2007

Archives affirm Château La Nerthe's existence as early as 1560, while suggesting an even more distant past dating to the dawn of the region's wine culture in the 12th century. The wine of Château La Nerthe has been renowned since the 18th century. During the same era, its reputation spread across Europe with exports to England, Germany, Italy and Spain. Since then, Château La Nerthe has been a point of reference in the history of the vineyards and wines of France.

The 90 hectares (225 acres) of Château La Nerthe are certified "Organic growing" since 1998 by Ecocert (French organism on organic certification)

The current terroir is thus composed of rocky slopes of clay and sand, rising above the Rhône river. While it is difficult to grow wine in such soils, the rocks do help ripen the berries since they store heat during the day and warm the vines at night. They also allow water to penetrate into the soil, reducing stagnation and disease.



VINES' AGE

40 years (average)

BLENDING

Grenache 48 %

Syrah 29 %

Mourvèdre 22 %

Cinsault 0.5 %

Divers 0.5 %

AGING

62 % in oak barrels

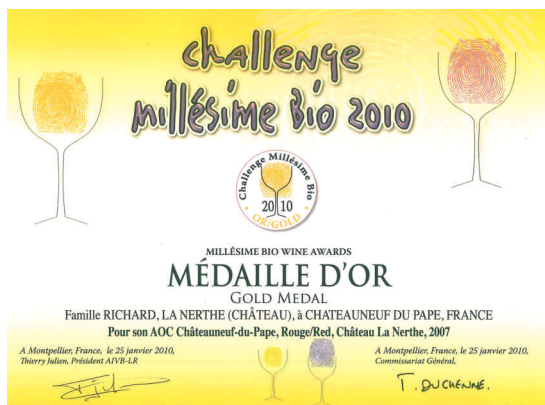
38 % in casks & wooden vat

CELLARING :

A minimum of 15 years

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Red 2007



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

♥ CH. LA NERTHE 2007 **

72 ha 136 000 23 à 30 €

Château La Nerthe
2007

Châteauneuf-du-Pape

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Mise en bouteille au Château
Château La Nerthe S.C.A. Propriétaire Richard et Châteauneuf du Pape - Vaucluse - France
14,5 vol 75cl

Un « château du vin » rhodanien. L'« excellent vin de la Nerthe » paraît à la cour de Louis XVI. Une solide réputation que la famille Richard, propriétaire depuis 1985, s'applique à maintenir. Le domaine a certainement contribué à la notoriété du châteauneuf blanc (sept coups de cœur dans le Guide). Cette année, il a offert au jury une belle palette de son talent, et le travail minutieux de Philippe Capelier, maître de chai, lui vaut d'être couronné pour la onzième fois. En rouge, pour changer. Ici, le grenache ne règne pas en maître : 48% - syrah et mourvèdre l'emportant d'une courte tête. Dans cette cuvée classique, le foudre a sa place à côté du fût. Tout séduit dans ce 2007 : la profondeur de la robe, le nez concentré, où le poivre voisine avec le fumé et les fruits noirs. La puissance alliée à la finesse. Le rouge cuvée des Cadettes 2006 (60 à 76 €) comprend un tiers de mourvèdre et a passé douze mois en fût : austère, certes, mais quelle ampleur sur des notes de cuir de Russie ! Deux étoiles encore. Tout aussi remarquable, le blanc Clos de Beauvenir 2007 (60 à 76 €), vinifié en barrique, laisse une impression de plénitude, même s'il demande de la patience. Quant au blanc Ch. la Nerthe 2008, il joue tout en finesse sur l'abricot, la verveine et la rose : une étoile. À noter enfin, la démarche bio.

SCA Ch. la Nerthe, rte de Sorgues,
84230 Châteauneuf-du-Pape, tél. 04.90.83.70.11,
fax 04.90.83.79.69, contact@chateaulanerthe.fr

☑ A t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

📍 M. Richard