

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007

La naissance du vignoble prend date en 1560 avec la Famille de Tulle de Villefranche. De 1870 à 1898 le commandant Ducos replante le vignoble suite à la crise du Phylloxéra et réintroduit de nombreux cépages. En 1985, la famille Richard fait l'acquisition du domaine.

Ce vignoble historique bénéficie d'un terroir exceptionnel composé de hautes terrasses constituées de sables astien avec des galets de quartz alpins. Les coteaux se composent de roches calcaires urgoniens et la plaine d'argiles sableux et de quartzites en surface.

L'ensemble du vignoble du Château la Nerthe est certifié « **Culture Biologique** » par l'organisme Ecocert depuis l'année 1998.



AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

ENCÉPAGEMENT

Grenache 48 %

Syrah 29 %

Mourvèdre 22 %

Cinsault 0.5 %

Divers 0.5 %

ELEVAGE

62 % en Fûts

38 % en Foudres & Cuves bois

POTENTIEL DE GARDE :

Au moins jusqu'à 15 ans - Millésime de longue garde

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007

Dégustation du 15 Octobre 2009 - Chrisitan Vœux (Directeur)

Un vin à la teinte soutenue et aux reflets pourpres.

Une superbe expression au nez, avec des notes de fruits noirs très mûrs, d'épices et de pâtisserie.

En bouche, on a beaucoup de densité, des tanins d'une grande finesse, et un final riche et expressif où l'on perçoit des arômes de datte, de fruits noirs et d'épices.

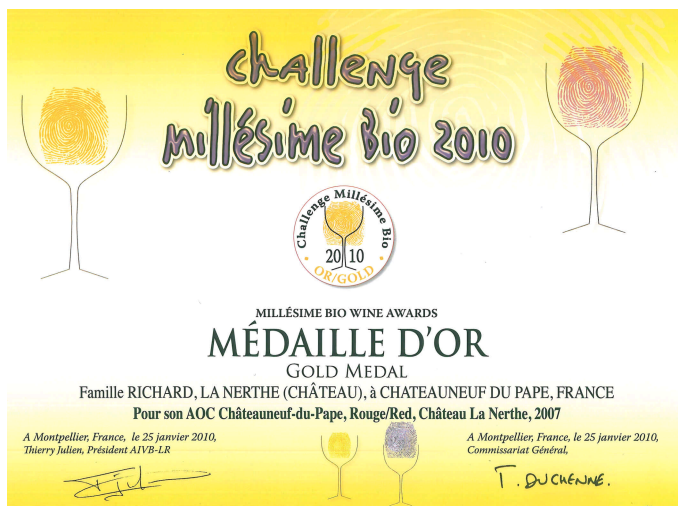
Accord gourmand :

Filets de Cannelles grillé sur lit de pleurotes & polenta.

Tartare de Bœuf d'Aubrac au couteau & Gratin Dauphinois aux cèpes

Accord convivial :

Pièce de Boeuf tendre & pomme de terre écrasée à l'huile d'olive



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

♥ CH. LA NERTHE 2007 **

72 ha 136 000 23 à 30 €

Château La Nerthe 2007

Châteauneuf-du-Pape

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 si l'on 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