



CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013

UNE HISTOIRE.

C'est au XIV^{ème} siècle, à l'époque où les papes étaient français, qu'est né le vignoble du Château La Nerthe, en même temps que la vigne faisait son apparition à Châteauneuf-du-Pape, lieu où les pontifes avaient élu leur résidence d'été. La propriété du XVI^{ème} siècle représente plus de 90ha et ne produit que des vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Châteauneuf-du-Pape.

UN VIGNOBLE.

La localisation de la propriété lui permet de bénéficier de terroirs typiques de l'appellation Châteauneuf du Pape à l'origine de la complexité des vins produits. Sur le plateau, les gros galets qui recouvrent le sol emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Sur les pentes, on retrouve des terres graveleuses et des sols sablonneux. Le sous sol, quant à lui, est composé de molasses burdigaliennes véritables traits d'union entre les différents terroirs de l'appellation.

LES VENDANGES.

Le millésime 2013 est marqué par une récolte tardive et de faibles rendements. Après un automne pluvieux, l'hiver est froid, sec et très venté et le printemps dans la continuité. La floraison débute le 5 juin avec les premières chaleurs. L'écart des températures jour/nuit entraîne une coulure importante sur le grenache notre principal cépage. Quelques orages augmentent le retard de la récolte. Les vendanges de raisins noirs débutent le 24 septembre. Ils sont parfaitement mûrs. La coulure a donné de très petites grappes aux grains déliés, superbement colorés. Le potentiel polyphénolique du raisin est important. La richesse en sucre modérée alliée à une acidité des jus suffisante donne des vins parfaitement équilibrés.

LA VINIFICATION.

Les raisins, vendangés à la main, sont triés sur table. Eraflés, ils sont dirigés vers les cuves de vinification. En fonction des terroirs et de la qualité gustative des raisins, la vinification a lieu en cuve acier inoxydable ou bois. Les différents cépages sont assemblés directement à la cuve de fermentation. La cuvaison commence par une phase de macération préfermentaire à froid de 12/24 heures. Puis la fermentation alcoolique se déclenche. Les levures qui l'assurent sont des levures indigènes propres à notre terroir. La température de fermentation est contrôlée pendant toute la durée de la fermentation. Remontages et pigeages sont réalisés pendant la fermentation afin d'assurer la meilleure extraction des composés du raisin. La cuvaison dure de 18 à 20 jours puis les vins sont écoulés dans les cuves en pierre pour la fermentation malo-lactique. Une fois cette deuxième fermentation terminée, les cuvées seront mises en fûts pour un élevage d'une durée de 12 mois. Ce n'est qu'à l'issue de cet élevage que l'assemblage sera réalisé. Les vins seront alors prêts à être mis en bouteille.

CEPAGES. Grenache noir 43 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 22 %, Cinsault 5 %

ELEVAGE. 53 % fûts— 47 % foudres

LA DEGUSTATION.

Cette cuvée est née d'un millésime complexe où la météo a su mettre à rude épreuve les nerfs des vignerons mais aussi des vinificateurs. 2013 fût pour nous l'école de la patience. Le vin arbore une robe de couleur grenat profond. Les reflets sont violacés et laissent augurer une belle densité en bouche. La cerise noire, la fraise, des fruits rouges et noirs mûrs dominent le premier nez. Une touche plus complexe de cèdre, de bois de santal, rehaussés d'une pointe de balsamique vient compléter un nez déjà expressif. L'attaque en bouche est douce, suave, avec des tanins encore jeunes mais déjà veloutés et tendres. La bouche est très équilibrée avec une fraîcheur très intéressante au palais qui vient tenir le vin et le faire durer, durer, durer... La finale est d'une élégance rare. Les textures taniques sont fines et délicates, un jeu de dentelles ! Ce millésime peut être apprécié dès son plus jeune âge sur un registre de fruits rouges, d'épices et fraîcheur mais il présente aussi toutes les qualités d'élégance et de concentration pour se présenter sous les meilleurs auspices dans 3-4 ans et plus.

