

# Domaine La Boutinière



## Cuvée en Rouge GRANDE RÉSERVE 2020

**Appellation d'origine contrôlée : CHATEAUNEUF-DU-PAPE**

**Nature du sol :**

Cette Cuvée Grande-Réserve Rouge est une sélection parcellaire de vieilles vignes plantées en 1902 sur un des lieudits le plus estimé de Châteauneuf-du-Pape « La Crau » avec un terroir sableux et un sous-sol d'argile rouge, l'âge moyen des vignes est de 100 ans.

**Assemblage :**

78% Grenache noir, 16% Mourvèdre, et 6% Syrah.

**Rendement (en 2020) :** 20 hl/ha

**Production annuelle (2020) :** 5 000 bouteilles

**Vinification :**

Vendange manuelle avec un tri à la vigne et à la cave, 80% est égrappé, les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves bois tronconiques, remontages et délestages, maturation de 25 à 45 jours suivant les cépages, élevage 20% en barriques, et 80% en tronconique bois pendant une durée de 12 mois.

**Degré :** 15 %

**Dégustation ( 23/12/2022 Sommelier Pierre Fernandez ) :**

La robe est profonde et propose une teinte soutenue de rouge sang avec des reflets violacés et éclats de rubis.

Au nez, une très grande complexité avec les premières effluves qui trahissent un caractère assurément méridional. On devine en effet des notes de tapenade d'olives noires fraîchement hachées, du thym, du laurier, de la sarriette, ça respire la garrigue ; pour enrober le tout, un léger fumé animal qui pourrait rappeler la viande séchée, le musc. S'invitent ensuite à la danse, une farandole de fruits noirs, la mûre sauvage en tête de cortège, suivie de près par le cassis et la cerise noire que quelques notes de réglisse (Zan) viennent envelopper.

La bouche est fraîche et suave preuve d'un remarquable équilibre ; une très belle mâche ; l'attaque toute en souplesse, des tanins étonnamment soyeux pour un vin de cette jeunesse. Le milieu de bouche révèle un subtil bouquet d'épices orientales accompagné de discrètes notes de tomates séchées qui amènent de nobles amers en finale.

Cette cuvée Grande Réserve, dont les raisins sont issus des parcelles plus que centenaires du domaine, illustre parfaitement ce millésime 2020 exceptionnellement précoce, et qui signe le retour de vins plus frais, dotés d'un magnifique équilibre.

**Accord mets et vins :** Viandes cuisinées en sauces, gibiers, petits gibiers, méchoui, gigot d'agneaux. Fromages de caractères à pâtes pressées non cuites type Salers, mimolette, saint-paulin, Ossau-iraty.

**Température de service conseillée :** 16-18 °C

**Potentiel de garde :** 20/25 ans.

**Note :** 92 points Wine Spectator



EARL BOUTIN Gilbert - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 75 78

SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 45 09 68

mail : [info@domainelaboutiniere.fr](mailto:info@domainelaboutiniere.fr)

<https://www.facebook.com/Boutin84/>

[https://www.instagram.com/domaine\\_la\\_boutiniere/](https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/)