

Domaine La Boutinière



Cuvée 100

Appellation d'origine contrôlée : CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Nature du sol :

Pour marquer l'anniversaire de la création du Domaine en 1920 et pour célébrer le millésime exceptionnel 2020, cette cuvée « 100 » en 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 :

100% Grenache noir.

Rendement (en 2020) : 20 hl/ha

Production annuelle (2020) : 3 000 bouteilles

Vinification :

Vendange manuelle avec un tri à la vigne et à la cave, 50% est égrappé.
Vinifié dans des cuves bois tronconiques, remontages
et délestages, maturation de 45 jours,
Elevage sur 2 ans : 100% en tronconique bois pendant 12 mois,
puis encore 12 mois 50% cuve inox et 50% en demi-muid (400 litres).

Degré : 15 %

Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 13/05/2023) :

Cette robe pourpre aux reflets de rouge sang offre une profondeur d'une rare intensité colorante. Une telle consistance révèle une concentration résultante d'un travail sévère de sélection et de tous petits rendements.

Le nez est d'une exceptionnelle complexité pour un vin de monocépage (100% grenache).

Ce Châteauneuf du Pape témoigne d'une formidable singularité aromatique.

Les parfums qui s'en dégagent trahissent une identité méridionale bien affirmée (fin bouquet d'aromates et d'herbes de Provence, toute la garrigue est au rendez-vous, sa majesté le thym, laurier, sarriette et consorts...).

Ici s'exprime d'abord le terroir, le cépage vient s'acclimater, s'accorder en quelques sortes. On retrouve ainsi des notes de tabac brun, de réglisse fraîche (le bâton de réglisse...), mais aussi des notes de musc délicatement animales. Le cacao et quelques notes de torréfaction (moka) ferment la marche.

En bouche, l'attaque est souple, les tanins soyeux, le milieu de bouche à la fois minéral et velouté, tout en délicatesse.

La finale est à la fois raffinée et interminable.

Ce vin et ce millésime 2020 proposent une rare combinaison que seuls les millésimes insolites peuvent proposer. A savoir un vin qui explose aromatiquement sur sa jeunesse et qui dispose pourtant d'un potentiel de garde conséquent.

Accord mets et vins : Cette cuvée de grande garde sera sur sa jeunesse l'amie gastronome des viandes de caractère, petits gibiers à plumes à la sauce subtilement épicée et autres gibiers à poils mijotés en civets dans un âge plus avancé.

Température de service conseillée : 16-18 °C

Potentiel de garde : 15 ans et plus.



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

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

https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/