

## Les Dégustations Châteauneuf-du-Pape

d'épices. Profond et sapide, il porte en lui la chaleur et la richesse du millésime avec élégance. Un beau vin équilibré avec de délicates notes grillées. 2014 affiche un début d'évolution tertiaire mais avec élégance. Si sa couleur reste soutenue, malgré son profil charnu, sa vivacité et une belle acidité, marqueurs de l'année, restent ses fils conducteurs. **99 € et 90 €**

### CHÂTEAU SIMIAN

*Le Traversier*

**2016: 17,5/20**

**2014: 17,5/20**

Né à parts égales d'un terroir de grès et de safre, ce 2016 sent la gelée de fruits noirs avec une touche de garrigue. Son très beau fruit à la maturité toute méridionale et savoureux enrobe des tanins souples et soyeux. Un vin qui, sans manquer de fond, se montre gracieux avec un fruit légèrement sucré et une touche de cerise à l'eau-de-vie. Plus sur un registre d'herbes grillées, de thym et de garrigue, 2014 est tout aussi élégant. Son fruit d'une grande fraîcheur possède ce caractère acidulé du millésime sans pour autant manquer de maturité car l'on retrouve une note de cerise à l'eau-de-vie. Il y a beaucoup de sérénité dans ce vin. **23,20 € et 50 € (magnum)**

### VIGNOBLES MAYARD

*Domaine du Père Pape*

**2016: 17,5-18/20**

**2014: 16,5/20**

Le 2016 offre un nez profond de cerise noire juteuse, voire une note de kirsch qui signe la haute maturité de son fruit. Un vin plein et volumineux avec de beaux tanins soyeux, une masse de fruit du plus bel effet. 2014 prend une note plus sanguine avec une pointe de fer. Plus automnal. Sa bouche est marquée par des tanins fermes largement une pointe d'amertume. Vin dense mais un rien massif à ce stade. **31 € et 40 €**

### DOMAINE BOIS DE BOURSAN

**2016: 17,5/20**

**2014: 16,5/20**

On éprouve un sentiment de richesse excessive dans ce 2016 qui s'exprime par une note de datte. Tandis qu'en bouche son fruit paraît presque sucré mais profond avec un beau grain de tanin. Et derrière une belle et imposante masse de fruit, nous sommes séduits par la saveur gourmande et le plaisir charnel de son fruit tout autant que par la finesse de sa texture. Dans une aromatique de sous-bois pas des plus nobles, 2014

se démarque par un fruit croquant dont la perception acidulée le porte sur la longueur avec un invariable un grain de texture d'une agréable finesse. Si son fruit est plaisant, ses parfums ont besoin de grandir en termes de complexité. **25 € et 25 €**

### DOMAINE EDDIE FÉRAUD ET FILS

**2016: 16,5-17/20**

**2014: 17,5/20**

Vinifié en grappes entières, ce 2016 présente un doux mélange d'herbes grillées et de cerise noire. En bouche, il se

montre dense et concentré avec une structure forte qui s'affirme par son imposante masse tannique mais avec un fruit d'une réelle gourmandise. Un vin plus massif qu'élégant à ce stade. Il a besoin de canaliser sa fougue. Patience ! D'un tout autre profil, 2014, après une pointe de réduction qui disparaît rapidement, arbore un joli parfum où domine une agréable note de fraise des bois. Sa matière dense précède un fruité savoureux et une texture de belle qualité. **30 € et épuisé**

### MAS GRANGE BLANCHE

**2016: 16,5-17,5/20**

**2014: 16,5/20**

Si le premier nez du 2016 paraît un peu simple à l'ouverture, le fruit prend toute sa dimension après une légère aération. Un fruit doux et soyeux en bouche, équilibré par des tanins fins mais solides, reflète d'une belle maturité avec une finale, garante de sa longévité, qui se raffermi. D'une jolie évolution, 2014 offre un beau dégradé de parfums dès l'ouverture. Un vin doux mais charnu et volumineux avec une agréable texture et des tanins qui le porteront durant de longues années. **26,50 € et 23 €**

### DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

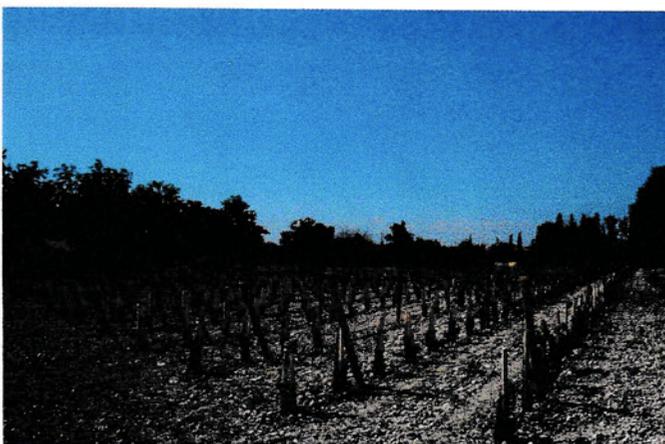
**2016: 16,5-17/20**

**2014: 15,5-16/20**

Le 2016 donne la sensation d'un fruit concentré au nez avec une pointe d'épices. Sa bouche suave à l'attaque s'appuie sur une texture au grain fin. La belle maturité du millésime s'exprime par des tanins soyeux, un équilibre qui a su maintenir un fruit d'une réelle fraîcheur. 2014 s'exprime sur une note qui évoque le fer, voire le sang à l'ouverture mais il évolue vers des arômes tertiaires. En bouche, il a conservé un joli jus avec des tanins fondus. Un vin plein et délié mais sans l'épaisseur de fruit

*Cépages anciens*

## Châteauneuf-du-Pape crée son conservatoire



Le Clos Mont-Olivet a mis 20 ares à disposition du conservatoire.

L'appellation Châteauneuf-du-Pape en partenariat avec la chambre d'agriculture du Vaucluse vient de créer un Conservatoire des cépages. L'aboutissement d'une réflexion menée de longue date par des vigneron tels Thierry Sabon (Clos Mont-Olivet) et Laurent Charbin (domaine éponyme). La vocation de ce conservatoire ? Garantir la pérennité de vieux cépages (muscardin, vaccarèse, counoise...) mais aussi d'assurer une diversité génétique des plants les plus utilisés comme le grenache ou le cinsault. Thierry Sabon a mis à la disposition du conservatoire 20 ares de terre agricole vierge de vigne afin d'éviter tous risques de virose. La première étape a consisté à repérer de beaux ceps pendant plusieurs années. Puis les premiers pieds de grenache et de syrah ont été plantés en 2019. Ils seront utilisables dans deux ans. Il leur faut désormais trouver d'autres terres vierges afin de pérenniser une large diversité génétique pour les futures générations. **R. P.**