



## L'appellation CHATEAUNEUF DU PAPE



Dégustation du 18 Novembre 2008

## SOMMAIRE

1. L'HISTOIRE
2. LES ATOUTS - GEOLOGIE ET CLIMAT
3. L'APPELLATION
4. LA VINIFICATION
5. QUELQUES CHIFFRES DE L'APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE
6. LA BOUTEILLE ARMORIEE
7. LE CHATEAUNEUF DU PAPE ET L'ART DE LA TABLE
8. LA DEGUSTATION

### 1 - L'HISTOIRE : LA VIGNE A TRAVERS LES AGES

#### **Une lignée de Papes plante ses ceps à Châteauneuf**

Déjà connue par les Gaulois, la culture de la vigne a été largement développée par les romains. Les moines défricheurs et surtout les évêques en étendirent la culture. En 1157, fidèle à l'usage romain, plantant ses vignes, et dirigeant lui-même l'exploitation, Geoffroy, évêque d'Avignon, possède un vignoble situé dans son fief de Châteauneuf.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, avec ses 1000 habitants, le village de Châteauneuf s'enrichit et possède déjà un beau vignoble (*environ 300 hectares*).

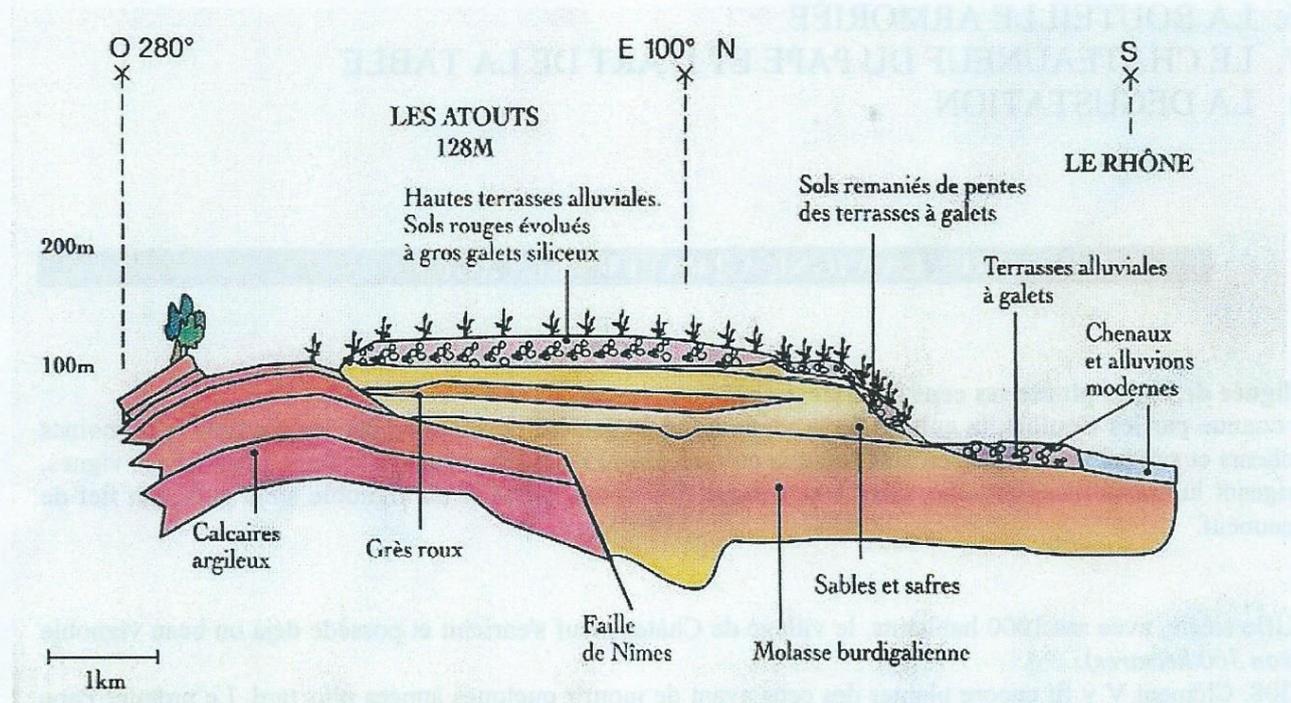
En 1308, Clément V y fit encore planter des ceps avant de mourir quelques années plus tard. Le premier Pape d'Avignon fut sans nul doute l'un des premiers exploitants viticoles de Châteauneuf. Sous le Pape Jean XXII (1244-1334), le vin de Châteauneuf figure régulièrement parmi ceux que les officiers se procurent pour la maison du Pontife. C'est sans nul doute le prélat qui a le plus contribué au développement et à la renommée du vin de Châteauneuf. Jean XXII lui légua la première dénomination de son histoire, dénomination prestigieuse de "**Vin du Pape**" sous laquelle il sera reconnu avant de devenir "**Le Châteauneuf-du-Pape**".

#### **Un vignoble prospère**

Malgré un déclin au XVII<sup>e</sup> siècle provoqué par les guerres, les épidémies, le gel et autres maladies endémiques, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, le vignoble se développe considérablement. Vers 1800, 668 hectares dont 425 hectares de vignes en petites parcelles de 1400 m<sup>2</sup> en moyenne produisent 11 000 hectolitres en "année commune". Grâce à la qualité de son vin, Châteauneuf du Pape restera prospère jusqu'à la crise du phylloxéra. Les méthodes de culture ne varient pratiquement pas à travers les siècles. Les premières grandes transformations interviendront peu avant la deuxième guerre mondiale avec la mécanisation.

## 2 - LES ATOUTS : GEOLOGIE ET CLIMAT

Châteauneuf-du-Pape est classé dans la catégorie des grands crus de la Vallée du Rhône. L'histoire du vignoble castelpapal est étroitement liée à celle du fleuve. L'aire d'appellation de Châteauneuf correspond à une unité géographique (*le plateau*) plus que géologique : grande est la variété des sols. A l'époque des glaciations quaternaires, les eaux du Rhône ont entraîné les fameux cailloux roulés depuis les Alpes jusqu'aux terrasses les plus élevées du vignoble. Les mers intérieures des ères secondaires et tertiaires avaient auparavant déposé des couches successives de sédiments, qui composent aujourd'hui le sous-sol du vignoble. L'action conjuguée du retrait maritime et l'érosion du fleuve a sculpté un relief de terrasses et de pentes jusqu'au lit actuel du Rhône. La dominante caillouteuse de son terroir confère à Châteauneuf-du-Pape une vocation viticole exceptionnelle.



### Un climat protégé

Le climat se caractérise par le fameux **Mistral** qui donne à peu près 130 jours de vent violent en moyenne annuelle dont plus de 100 jours à + de 60 km/h.

Ce vent a deux inconvénients :

- d'une part, il agresse les rameaux qu'il peut casser
- d'autre part, il présente un pouvoir desséchant, ce qui n'est guère favorable en saison sèche

Mais ce vent présente également un avantage : il sèche rapidement les baies après les orages d'Août et les pluies de Septembre. Cela est d'autant plus intéressant que les grains du grenache souffrent d'une peau fine et sont donc facilement victimes des attaques de pourriture.

**La pluviométrie** à Châteauneuf du Pape est la plus sèche du Vaucluse : 700 mm d'eau par an. Les chutes de pluie sont très inégalement réparties avec un maximum en septembre et octobre et à un moindre degré au printemps. En moyenne 200 mm en été et 500 mm le reste de l'année.

**L'ensoleillement** : il est le plus élevé de France si l'on excepte la Provence et la Corse, avec environ 2800 heures par an.

Cette vigueur de l'ensoleillement est multipliée par l'accumulateur thermique constitué par les célèbres **galets roulés** si répandus dans le vignoble.



### **La Syrah**

Dauphine du grenache en terme de représentativité à Chateauneuf, la syrah apporte des tannins, de la couleur et une grande richesse aromatique avec des senteurs de framboise, cassis, petits fruits noirs, évoluant vers le cuir et la truffe.

### **Le Mourvèdre**

Délicat à cultiver, le mourvèdre est vendangé tardivement, vers la mi-octobre. Sensible à la sécheresse, ce cépage apporte des arômes dont la qualité croît avec le vieillissement des vins, ainsi que de la couleur et des tannins. Il permet aussi de mener les vins à terme, grâce à son pouvoir antioxydant.

### **Le Cinsault**

Résistant à la chaleur, le cinsault apporte de l'élégance aux vins. Peu coloré et peu tannique, il est de moins en moins planté à Chateauneuf du Pape.

### **Le Vaccarèse**

Complète bien le Grenache pour modérer sa fougue en apportant de la finesse.

**Autres cépages rouges : La counoise, le muscardin, le terret noir.**



Grenache



Syrah



Mourvèdre



Cinsault

## **CEPAGES BLANCS**

### **Le Grenache blanc**

Cépage donnant beaucoup de structure aux vins, le grenache blanc apporte aussi des arômes de fleurs blanches tout en finesse.

### **La Roussanne**

Ce cépage noble donne des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris)

### **Le Bourboulenc**

Rustique et très exigeant en chaleur, il donne des vins blancs frais d'arômes floraux, faibles en alcool, à boire jeunes.

### **La Clairette**

Ce vigoureux cépage s'adapte bien aux sols caillouteux et chauds. Il donne des vins onctueux, aux arômes floraux, fins et complexes.

### **Le Picpoul**

Apporte une certaine acidité et des arômes un peu minéraux au vin.

**(Le Picardan :**Le Picardan fait partie des cépages blancs de Châteauneuf du Pape. Il est cependant très très peu utilisé et a pratiquement disparu dans toute la vallée du Rhône



Bourboulenc

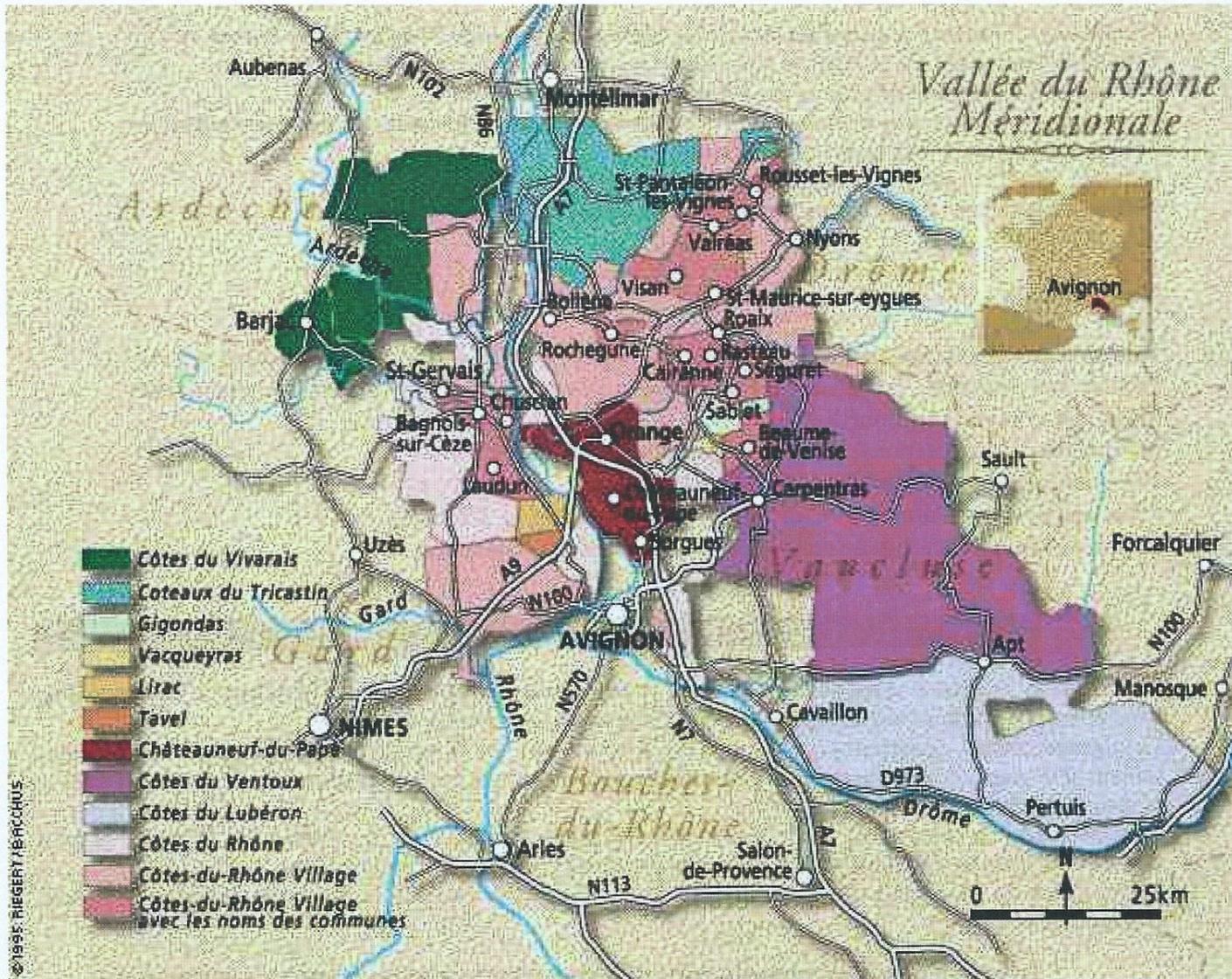


Roussanne



Clairette

## LA ZONE D'APPELLATION



La zone d'Appellation est constituée par des parcelles sur les communes de **Châteauneuf du Pape, Courthézon, Orange, Bédarrides et Sorgues** situées sur sol miocène, à l'exclusion notamment de celles reposant sur les alluvions modernes du Rhône.  
Elle représente aujourd'hui 3200 hectares, répartis sur 300 exploitations (moyenne de 11 hectares)

## LES TECHNIQUES DE PRODUCTION

### **Culture et techniques**

Le décret du 2 novembre 1966, modifié par le décret du 2 octobre 1992 régit l'Appellation d'Origine Contrôlée Châteauneuf-du-Pape :

- Conduite et taille de la vigne (**principalement en Gobelet avec taille courte à deux yeux**)
- Rendement limité à 35 hectolitres par hectare de vigne
- Cueillette manuelle et tri sélectif de la vendange
- Degré naturel de 12°5 minimum...

## Les vinifications

### Les vins rouges :

- ▶ **Ramassage** : Vendanges manuelles (*obligation légale*) ; En caisse de 50 kg ou petites bennes
- ▶ **Tri de la vendange** : Tri sélectif : le râpé (*raisin immature ou altéré*) est séparé de la récolte
- ▶ **Fouillage** : Très peu intense pour ne pas altérer la vendange
- ▶ **Cuaison** : 2 à 3 semaines en cuves de béton ou inox. Remontages fréquents, températures maîtrisées
- ▶ **Fermentation malo-lactiques** : systématiques
- ▶ **Elevage des vins** : En foudre de bois (50hl) principalement
- ▶ **Mise en bouteilles** : A partir de la 2ème année, vieillissement en cave souterraine

### Les vins blancs :

- Ramassage** : Vendanges manuelles (*obligation légale*) ; En caisse de 50 kg ou petites bennes
- ▶ **Tri de la vendange** : Tri sélectif : le râpé (*raisin immature ou altéré*) est séparé de la récolte
- ▶ **Fouillage** : Pressurage immédiat
- ▶ **Cuaison** : Fermentation à températures contrôlées (18-20°C)
- ▶ **Fermentation malo-lactiques** : non systématiques
- ▶ **Elevage des vins** : minoritaire, quelquefois en barriques de 225 litres.
- ▶ **Mise en bouteilles** : Rapide dans les 3 mois suivant les vendanges.

## 4-LA VINIFICATION

De nouvelles méthodes apparaissent. Ainsi, la technique de l'**égrappage** de la vendange a tendance à se développer chez certains vignerons. Elle permet l'élimination complète de la rafle.

Le **pigeage** connaît également un essor sensible. L'action de 2 ou 4 verrins hydrauliques dans chaque cuve, imitant le fouillage au pied, permet de casser le chapeau formé par les peaux de raisins et d'extraire ainsi la couleur et les matières tanniques.

Des barriques en chêne neuf sont parfois utilisées pour une partie de la vinification en blanc et plus couramment pour le vieillissement des rouges en complément des foudres traditionnels.

Comme tous les grands vins des Côtes du Rhône, les vins de Châteauneuf du Pape sont généreux, structurés, tanniques et concentrés.

## 5-QUELQUES CHIFFRES CLES DE L'APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE:

- ▶ 100 à 105 000 hectolitres de production annuelle en moyenne.
- ▶ 13 750 000 bouteilles vendues chaque année.
- ▶ 320 exploitations produisent du Châteauneuf du Pape.
- ▶ 7% de la production vinifiée par une cave coopérative. Le reste de la production est vinifiée en caves particulières.
- ▶ 120 à 150 hectolitres de stocks moyens à la propriété.

### Ce qu'il faut savoir :

- ▶ 40% des exploitations vendent totalement leur production en bouteilles.
- ▶ 30% des exploitations vendent totalement leur production par l'intermédiaire d'un négociant.
- ▶ 30% des exploitations pratiquent une commercialisation mixte : bouteilles et vrac (*vente aux négociants*).

## 6- LA BOUTEILLE ARMORIÉE

Lancée en 1937 à l'initiative du Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Châteauneuf du Pape, la bouteille armoriée demeure un symbole de réussite et l'un des éléments de fierté des vigneron de l'Appellation Châteauneuf du Pape.

L'écusson apposé sur les bouteilles, représentation stylisée d'une tiare papale placée au-dessus des clés de St Pierre, entourée de l'inscription " Châteauneuf-du-Pape contrôlé " en lettres gothiques, est protégé par plusieurs dépôts de marques, en France, et à l'étranger.

La Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape, garante du respect du règlement d'usage attaché à ces marques, est également chargée de la protection et de la promotion de la bouteille armoriée.

La bouteille armoriée est disponible en 75 cl, en format magnum (150 cl) et depuis le mois de juin 2003 en format jéroboam (300 cl).

## 7-LE CHATEAUNEUF DU PAPE ET L'ART DE LA TABLE

**Les vins blancs** bien que représentant moins de 10 % de la production totale de Châteauneuf-du-Pape, bénéficient aujourd'hui d'un véritable engouement de la part du public. Ce sont des vins très aromatiques, qui surprennent par leur élégance et la complexité de leurs arômes. Jeunes (*dans les 2 à 3 ans*), ils sont recommandés pour accompagner *poissons frais, crustacés et viandes blanches*. Le vin blanc de Châteauneuf-du-Pape met parfaitement en valeur *le foie gras d'oie ou de canard et tous les grands crustacés*. Il se marie également très bien avec *la poularde, le veau, les champignons fins (girolles et cèpes), les fromages à croûte fleurie et les fromages de chèvre*. Si l'on connaît moins bien les excellentes capacités de vieillissement des Châteauneuf-du-Pape blancs, c'est sans doute que les gourmets manquent de patience! Pourtant aux alentours de 5 ans d'âge, le vin blanc de Châteauneuf développe des arômes de miel, de noisette et de pain grillé. **Le vin blanc vieux et la truffe** constituent un duo pour le moins original. Le vin blanc vieilli - riche en glycérol - exhale la saveur de la truffe et révèle ainsi sa finesse de goût

**Les vins rouges**, dont la réputation n'est plus à faire, possèdent de grandes vertus de vieillissement. Ils peuvent toutefois se boire dès 2 ans d'âge et déploient alors des arômes fruités agréables. Les qualités gustatives s'affirment en vieillissant, révélant une structure tannique plus importante, des bouquets intenses et profonds. Ils se marient traditionnellement avec *les viandes rouges, l'agneau (grillades notamment)*, ainsi qu'avec la plupart des *fromages*. Les plus beaux *gibiers* méritent les saveurs tanniques du vin rouge de Châteauneuf-du-Pape vieilli épicié et vineux. Nombre de restaurateurs le recommandent pour accompagner les gibiers aux goûts prononcés : cerf, sanglier, bécasse et grive.

### Servir les vins de Châteauneuf du Pape à bonne température :

► **Vins blancs** : 12° environ. En dessous de 10°, le vin perd une partie de ses qualités aromatiques.

► **Vins rouges** : entre 16 et 18°.

## 8 - LA DEGUSTATION

Toutes les bouteilles dégustées ce soir, sont du millésime 2005.

### A – DOMAINE FONT DE MICHELLE

**Propriétaires :** Jean et Michel GONNET – SCEA Etienne GONNET - 84 370 BEDARRIDES

**Terroir :** argilo calcaire, galets roulés, marne sableuse- 46 ha

**Vendanges :** manuelles avec tri rigoureux

#### Châteauneuf-du-Pape Blanc

Les vins blancs sont produits par pressurage direct et fermentation à basse température (18°) dans des cuves thermorégulées. Ils sont mis en bouteilles dans l'année suivant la récolte.

#### DOMAINE FONT DE MICHELLE- Cuvée Traditionnelle

<b>Encépagement:</b> Grenache blanc	50%
Clairette	25%
Bourboulenc	20%
Roussanne	5%



**Dégustation:** . Il vieillit parfaitement 5 à 6 ans et plus

**Dégustation :** domaine Font de Michelle – Cuvée traditionnelle – 2005

### B- CLOS DES BRUSQUIERES

**Propriétaires :** Claude Courtil, sa femme Geneviève et leur fils aîné David - Travaillent en famille – EURL COURTIL – THIBAUT - 84 230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Terroir :** vignoble de 10 ha, galets roulés et terrasses argilo calcaires

**Vendanges :** récoltées à la main avec tri à la vigne

**Encépagement :** 75 % Grenache, 20 % Syrah, 5% autres cépages

**Vinification** en cuves béton, fermentation longue de 21 jours à 1 mois avec remontage, délestage et pigeage manuels

La vigne du Clos des Brusquières, de 60 ans en moyenne, est située sur la colline de Châteauneuf, vers Cabrières et Mont-Redon où les sols de galets roulés riches en argile sont les plus aptes à produire les grands vins rouges.



Claude Courtil produit chaque année une cuvée unique, en y incorporant ses quelques ares de cépages blancs pour affiner la charpente du vin.!

**Dégustation :** Clos des Brusquières - 2005

## C – Domaine Pierre USSEGLIO et fils

Le domaine Pierre Usseglio et fils est une exploitation familiale. Le Grand Père Francis Usseglio quitte l'Italie en 1931 pour venir travailler à Châteauneuf-du-Pape comme ouvrier viticole. En novembre 1948, il a l'opportunité d'exploiter 8 hectares de vigne en métayage et peut dès lors commencer à élaborer son propre vin. Sa toute première récolte sort du pressoir en 1949. Plus tard, son fils Pierre prend la succession et après plusieurs achats successifs, augmente la superficie du domaine.



Aujourd'hui, Jean-Pierre et Thierry Usseglio exploitent le vignoble qui s'étend sur 22 hectares de Châteauneuf-du-Pape, 2 hectares et demi de côtes-du-Rhône ainsi qu'un demi hectare de vin de table.

**Propriétaires :** USSEGLIO Pierre et Fils – Route d'Orange – 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Terroir :** les vignes ont en moyenne plus de 60 ans. Galets et argilo sableux

**Encépagement :** 80 % Grenache, Cinsault (15 %), Mourvèdre, Syrah

**Vendanges :** manuelles avec tri sélectif

**Vinification :** parcellaire – fermentation 18 à 20 jours – élevage en fûts de chêne : 18 à 24 mois

**Dégustation :** Châteauneuf du Pape rouge – 2005

## D – BOSQUET DES PAPES - EARL BOIRON Maurice et Nicolas

La famille BOIRON exploite le Domaine BOSQUET DES PAPES de père en fils depuis cinq générations. Elle fait partie des plus vieilles familles castelpapales. Actuellement, l'exploitation s'étend sur 27 hectares d'Appellation d'Origine Contrôlée et comporte au total 40 parcelles.



Le domaine Bosquet des Papes produit 94 % de vins rouges et 6 % de vins blancs.

**Propriétaires :** EARL BOIRON Maurice et Nicolas – 18 route d'Orange – 84232 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Terroir :** Galets et argilo calcaire

**Encépagement :** 98 % Grenache, Cinsault et Clairette Rose

**Vendanges :** manuelles avec tri sélectif

**Vinification :** traditionnelle – fermentation 18 à 20 jours – élevage en fûts de chêne : 12 à 24 mois maximum

**Dégustation :** A la gloire de mon grand père – 2005 –

## E – DOMAINE FONT DE MICHELLE

**Propriétaire :** Jean et Michel GONNET 84 370 BEDARRIDES

**Terroir :** sol argilo-calcaire et galets roulés – 46 ha

**Vendanges :** Les vendanges sont manuelles. Après un tri minutieux à la caisse où tout raisin abîmé est éliminé les raisins sont foulés (60%) et égrappés (40%).

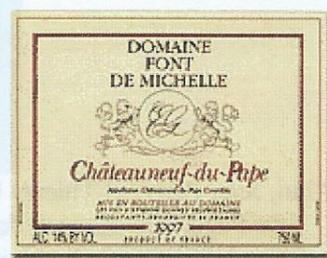
**Vinification :** Les cuvaisons sont longues, de 18 à 20 jours, sous contrôle des températures. La fermentation ainsi faite à température régulée autour de 30° est idéale pour extraire le maximum d'arômes de couleur et de tannins. Le vieillissement se fait en foudres de chêne et, pour une partie de la production, en fûts de chêne.

**Dégustation :** Cuvée traditionnelle - 2005

## Châteauneuf-du-pape Rouge

DOMAINE FONT DE MICHELLE - Cuvée Traditionnelle

<b>Encépagement:</b>	Grenache noir	70% vignes de 50 ans
	Cinsault	10%
	Syrah	10%
	Mourvèdre	10%
<b>Élevage:</b>	6 à 9 mois en foudre de chêne	
<b>Dégustation:</b>	Plénitude à partir de 5 à 6 ans. Peut Vieillir, selon les millésimes, 10 ans et beaucoup plus.	



## F – Vignobles BRUNIER – VIEUX TELEGRAPHE

C'est **Hippolyte Brunier** qui donna naissance à cette belle histoire de famille en 1898 dans le village de Bédarrides, bien connu pour détenir la partie sud-est de l'appellation Châteauneuf du Pape. Il planta ses premiers cepes sur un plateau dominant, où la vocation viticole remonte au XIVème siècle et où, en 1792, Claude Chappe, inventeur du télégraphe optique, installa une de ses tours relais. Jules, son fils, porta le patrimoine à 17 hectares et donna au fruit de son travail le nom bien trouvé de "**Vieux Télégraphe**". A la sortie de la seconde guerre mondiale, c'est Henri, troisième génération, qui eut la lourde tâche de reconstruire le patrimoine et de veiller à sa destinée. Ne se contentant pas de porter le domaine à 55 hectares d'un seul tenant, il donna à ce grand classique de Châteauneuf du Pape toute sa dimension, en créant un style "**Vieux Télégraphe**" avec un vin qui allie puissance et finesse, fruit intense et texture veloutée.

**Propriétaires :** Vignobles BRUNIER – 3, route de Châteauneuf du Pape – 84370 BEDARRIDES

**Terroir :** 65 ha en rouge et 5 ha en blanc - Galets reposant sur une couche d'argile

**Encépagement :** 65 % Grenache, Mourvèdre 15 %, Syrah 15 %

**Vendanges :** manuelles avec double tri sévère à la vigne

**Vinification :** léger foulage et égrappage sélectif, – fermentation 15 à 30 jours en cuves inox et bois sous température contrôlées - élevage en cuves béton durant les 9 premiers mois et en foudres de 50 à 70 hl pour 8 à 12 mois

**Dégustation :** Vieux télégraphe – 2005 –

