



CHÂTEAUNEUF DU PAPE

ROUGE
2015

ASSEMBLAGE

Impossible de donner l'assemblage exact de cette cuvée qui provient de "vignes de collection", où de nombreux cépages sont complantés. Grenache centenaires, mais aussi Vaccarèse, Cunoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir et Muscardin.

TERROIR

Les vignes sont situées sur les terroirs Nord de Châteauneuf-du-Pape.

VINIFICATION

Un rendement plus que limité puisque trois pieds de vignes ont été nécessaires pour chaque bouteille produite.

Vinification traditionnelle, avec une longue macération d'environ un mois. Elevage pendant plus de 15 mois : 25 % en fûts de chêne français (Allier – Tronçais), 25% en foudre, 25% en demi-muids, 25% en cuve béton.

Très faible dose de SO2 et légère filtration.

POTENTIEL DE GARDE 10-20 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°C

ACCORDS METS ET VINS

Canard sauce aux olives - Pigeon grillé - Agneau de 7 heures
Fromages forts (Maroilles, Livarot...)

EVALUATION

94/100 PARKER



Xavier Vignon is one of the Rhône's leading winemaking consultants, and so it's no surprise he had access to some great fruit for his 2015 Chateauneuf du Pape Cuvée Anonyme. Tellingly, the blend entirely omits Syrah, containing 60% Grenache, 25% Mourvèdre, 8% Cunoise, 4% Vaccarèse and 3% Muscardin. Floral notes and ripe cherries appear along licorice and vanilla (one-fourth of the wine was matured in new barriques), yet this is no drink-now version of CdP. This full-bodied wine boasts broad shoulders, a plush, creamy center and a muscular finish loaded with ripe tannins and spice. Give it a few years to mellow, and drink it over the next 15.

96/100 DUNNUCK

JEB DUNNUCK

The inky colored 2015 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme is a serious winner in the vintage. A blend of 60% Grenache, 25% Mourvèdre and the rest Cunoise, Vaccarèse and Muscardin, it offers a huge nose of blackberry jam, garrigue, crushed violets, and incense. Ripe, unctuous and opulent, yet not over the top, it reminds me of the Trois Source cuvée from Vieille Julienne. This is a smoking good release that will benefit from 2-3 years of bottle age and shine for over a decade.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France
Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com