



Cuvée Cornelia Constanza 2020, A.O.C. Châteauneuf du Pape
Produit en conversion vers l'agriculture biologique FR-BIO-01

Assemblage

Les raisins proviennent de la plus ancienne parcelle du Domaine de la Solitude plantée par mon trisaïeul au début du siècle dernier. Elle se situe sur le versant ouest de la Crau sur un terroir de safres. Plantée majoritairement de grenaches centenaires, cette parcelle donne des maturités exceptionnelles.

- 100% Grenache noir

Ce grand terroir est toujours vinifié à part, et seulement les grandes années. Ces dix dernières années, la Cornelia a été mise en bouteilles sur cinq millésimes uniquement.

Vinification & élevage

Les vendanges se font à la main en caisses de 25 kgs. Après une double sélection des meilleures grappes à la vigne puis sur table de tri, les raisins sont vinifiés en vendange entière dans une cuve tronconique béton. Les macérations sont très longues avec un minimum d'intervention pour garder toute la pureté aromatique des raisins. Cette cuvée est élevée pour 40% en foudre, 25% en barriques et 35% en cuve béton pendant 20 mois. Le vin est mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Le millésime 2020

Rendement de 25 hectolitres/hectare, soient 3000 bouteilles et 150 magnums.

Notes de dégustation

Vin élégant et raffiné, tannique tout en restant velouté. Nez expressif de groseille et de garrigue. Bouche exprimant parfaitement la pureté du cépage Grenache, sur fond de cacao, de cardamome et de poivre du Sichuan.

Accords mets & vin

Dans sa jeunesse, ce vin s'associera avec des viandes rouges, comme une belle pièce de bœuf légèrement maturée, mais aussi, par exemple, un tajine d'agneau aux abricots, ou encore des magrets de canard aux cerises. Puis, dans une dizaine d'années, avec une daube provençale.

Recommandations

- À consommer dans les 3 à 20 ans après le millésime.
- Température de service: 16-18 °C.



Notes

Wine spectator 94/100

A seductive, polished red, with sappy cherry, black currant and warm licorice melting together, all upheld by a spine of iron. Offers garrigue, black pepper and singed apple wood smoke accents on the lush palate, which shows real drive, staying power and good balance. Best from 2024 through 2035. —K.B.

Jed Dunnuck 95/100

The 2020 Châteauneuf Du Pape Cornelia Constanza (100% Grenache) is another singular expression of this incredible variety that shines on all accounts. Giving up a big bouquet of mulled red cherry and strawberry fruits as well as sappy flowers and garrigue, it hits the palate with medium to full-bodied richness, a supple, pure, elegant mouthfeel, ripe, polished tannins, and one heck of a great finish. Coming from more sandy soils, it shines for its finesse and elegance and is already hard to resist. It will keep for at least 10-12 years, and probably longer.