



## CUVÉE CORNELIA CONSTANZA 2017, A.O.C. CHATEAUNEUF DU PAPE

### 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 10 dernières années, la Cornelia a été mise en bouteille sur 5 millésimes uniquement.

### Vinification & élevage

Les vendanges se font à la main en caisse 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 60% en foudre et 40% en cuve béton pendant 18 mois. Le vin est mis en bouteille sans filtration ni collage.

### Le millésime 2017

Rendement de 19 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 de 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

- **Vinous 95/100**

*“Deep shimmering crimson. Expansive, mineral- and spice-accented red berry liqueur, cherry cola and incense scents show outstanding definition and spicy lift. Palate-staining Chambord, cherry-vanilla, spicecake and floral pastille flavors slowly deepen on the back half while maintaining urgency. Manages to come off graceful for its heft and richness, and betrays no rough edges. Finishes smooth, floral and extremely long, with rounded tannins and lingering red fruit liqueur and exotic spice notes. 60% concrete tanks and 40% foudres. Drink 2025 – 2035”-- Josh Reynolds*

- **Jeb Dunnuck 94/100**

- **The Wine Advocate 95/100**

*“This is squarely on the ripe, polished, seductive side of the spectrum, featuring a sleek core of cassis, raspberry and plum notes wrapped in red licorice details. Warm fruitcake and roasted apple wood accents fill in on the finish, with good energy to carry it off. Approachable now for its showy fruit, but there’s no rush. Grenache. Drink now through 2036.” –J.M.*