



VIN DE LA SOLITUDE 2017, A.O.C. CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Assemblage

Cette cuvée est un hommage à notre ancêtre Paul Martin, qui fut l'un des premiers vignerons français à vendre son vin en bouteilles au XVIIIème siècle sous le nom « Vin de la Solitude ».

Il est élaboré selon l'art vinique de l'époque, avec des assemblages très différents, où le Grenache n'est pas dominant.

Le vin se compose d'un grand nombre de cépages co-fermentés avec des macérations bien plus longues que celles effectuées de nos jours.

Nous avons réédité les quatre étiquettes originales du « Vin de la Solitude » pour cette cuvée.

- Cunoise 30%
- Grenache noir 25%
- Syrah 15%
- Mourvèdre 15%
- Clairette 5%
- Bourboulenc 5%
- Roussanne 5%
- Clairette rose, Grenache blanc

Le millésime 2017

Rendement de 24 hectolitres/hectare.

1200 bouteilles et 150 magnums produits.

Vinification et élevage

Les raisins de chaque cépage sont vendangés à la main puis encuvés au fil de leur maturité. Le premier cépage, la Syrah, est encuvée début septembre alors que le dernier, la Cunoise, début octobre.

Ils sont co-fermentés en vendange entière dans une cuve tronconique en bois. La fermentation alcoolique est très longue, elle dure plus d'un mois et la cuvaison 80 jours pour ce millésime.

Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en barriques et mis enfin en bouteilles sans filtration ni collage.



Notes de dégustation

Nez floral accompagné de petits fruits noirs et d'épices.

Une bouche aux arômes de cassis, de bouquet de garrigue.

C'est un vin élégant et raffiné, tannique, tout en restant frais.

Recommandations

- À déguster dès maintenant jusqu'en 2030.
- Température de service : 16-18 °C.

Notes

- **Vinous 94/100**

"Vivid magenta. An exotically perfumed bouquet evokes ripe red and blue fruits, potpourri and incense, along with smoky mineral and floral topnotes. Sweet, seamless and penetrating on the palate, offering concentrated yet energetic raspberry, boysenberry, licorice and spicecake flavors that show excellent delineation and back-end lift. A strikingly long, floral-tinged finish is framed by fine-grained, even tannins that come in late. Drink 2025 - 2035 " -- Josh Reynolds

- **Wine Spectator's 96/100**

"Ripe and well-packed, with dense and racy loganberry, red currant and plum fruit flavours, picking up mineral, sweet tobacco and garrigue accents along the way. The long finish pulls everything together with a tightly grained and polished feel. Serious juice. Cunoise, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc, Roussanne and Grenache Blanc. Best from 2022 through 2038. " --J.M.