



CUVÉE CORNELIA CONSTANZA 2018, 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 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 60% en foudre et 40% en cuve béton pendant 18 mois. Le vin est mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Le millésime 2018

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 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 Advocate 96/100**

“From century-old Grenache in a section of la Crau with safre-based soils, the 2018 Chateauneuf du Pape Cornelia Constanza was matured in concrete (60%) and foudre (40%). Explosive notes of black cherries and licorice mark the nose, while the full-bodied palate is ripe and welcoming without going over the top. You'll want to watch the serving temperature carefully so it doesn't get too warm, but the tannins are supple and silky. Dense and concentrated, this is serious stuff, with awesome length on the slightly chocolaty, spice-inflected finish. I wouldn't bet on it aging more than a decade, but as an early-drinking mouthful of decadence, it's tough to beat.”

(Joe Czerwinski, September 24th, 2020.)

- **Jeb Dunnuck 95/100**

“The 2018 Châteauneuf du Pape Cornelia Constanza is all Grenache and comes from a sandy parcel in the heart of the La Crau lieu-dit. This Grenache lover's dream sports a medium ruby color as well as a gorgeous nose of kirsch liqueur, herbes de Provence, licorice, loamy soil, and assorted spices. With medium to full-bodied richness, seamless texture, and a great finish. Drink this pleasure bent beauty anytime over the coming 10 to 15 years.”

(Tasting date : June 10th, 2020.)