



Vin de la Solitude 2020, A.O.C. Châteauneuf du Pape
Produit en conversion vers l'agriculture biologique BIO-FR-01

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 24%
- Grenache noir 22%
- Serine 20% (ancêtre de la Syrah)
- Mourvèdre 19%
- Cinsault 7%
- Clairette blanche et rose 5%
- Bourboulenc 1%
- Roussanne 1%
- Picpoul 1%

Le millésime 2020

Rendement de 30 hectolitres/hectare.

2683 bouteilles et 180 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 20 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

Jed Dunnuck 95/100

The 2020 Châteauneuf Du Pape Vin De La Solitude checks in as a kitchen sink blend of Counoise (24%), Grenache (22%), Syrah (20%), Mourvedre (19%), and splashes of Cinsault, Clairette, Clairette Rosé, Picpoul Blanc, Bourboulenc, and Roussanne, brought up entirely in older barrels. Its ruby/plum color is followed by an exotic bouquet of mulled strawberries, red cherries, spice box, dried flowers, and new leather, with a subtle, somewhat exotic character that's hard to place. These all carry to a medium to full-bodied beauty with terrific balance, ripe yet building tannins, and a great finish. This pure, complex, spicy, incredibly satisfying 2020 can be drunk today or cellared for 10-12 years.

Decanter 95/100

Beautifully detailed nose with peppery freshness. Intense, with fine tannins, gently saline and not overly marked by wood this year - lovely drinkability. This is excellent and based on a recipe belonging to an ancestor of the Lançon family. It's unusual in its proportion of Counoise; with it are co-fermented Grenache, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Clairette Rose and Grenache Blanc. Aged in three-year-old barriques. No filtration or fining. 2,600 bottles made.

Wine spectator 93/100

Stylish and modern, with a sleek beam of fresh, juicy cherry and red currant layered with baking spices, toasted cedar and smoke. Shows good harmony on the palate, with a fine vein of minerality that glides through the silky finish. Counoise, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Bourboulenc, Roussanne and Roussanne. Drink now through 2030. —K.B.