



Vin de la Solitude 2021, A.O.C. Châteauneuf du Pape
Produit issu de 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.

- Grenache noir 25%
- Serine 22% (ancêtre de la Syrah)
- Cunoise 20%
- Mourvèdre 20%
- Cinsault 7%
- Clairette 3%
- Clairette rose 2%
- Roussanne – Picpoul – Bourboulenc 1%

Le millésime 2021

Rendement de 30 hectolitres/hectare.

2804 bouteilles et 180 magnums

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 15 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

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. Cunoise, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Bourboulenc, Roussanne and Roussanne. Drink now through 2030. —K.B.

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 Cunoise; 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.

Jeb Dunnuck 90/100

"The 2021 Châteauneuf Du Pape Vin De La Solitude was first produced in 2016, and it's always an interesting blend of just about all of the permitted varieties. Aged in old oak, it has a healthy ruby/plum hue to go with exotic notes of black cherries, currants, peppery herbs, iron, leather, and savory, baking spices. These all carry over to the palate, where the wine is medium-bodied, has a layered, supple, savory mouthfeel, ripe tannins, and outstanding length."

James Suckling 99/100

10 Apr, 2024 – Pour yourself a glass of this and spend an hour experiencing how it opens up in stages. At first there's an incredibly zesty and dangerously vibrant nose, but with great savory complexity. Then notes of dried cherries, candied oranges and touches of bitter chocolate emerge. And when you think it's all done, a spicy and balsamic character unfurls. Incredible energy and purity on the very focused medium- to full-bodied palate, where the huge tannins feel astonishingly delicate. An almost endless mineral finish. A cuvee based on cunoise, grenache, syrah and mourvedre with 10% white grapes, most of which are clairette and all of which are biodynamically grown. 100% whole cluster, macerated for 90 days, then aged for three years in old oak barrels. Drink or hold.