



Cuvée Cornelia Constanza 2023, A.O.C. Châteauneuf du Pape
Vin issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01, Vin biodynamique certifié Demeter

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 40% en barriques et 30% en foudres pendant 15 mois. Le vin est mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Le millésime 2023

Rendement de 25 hectolitres/hectare, soit 3000 bouteilles et 70 magnums.

Notes de dégustation

Vin élégant et raffiné, tannique tout en restant velouté. Nez expressif de groseille, de garrigue et de chocolat au lait. 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.

