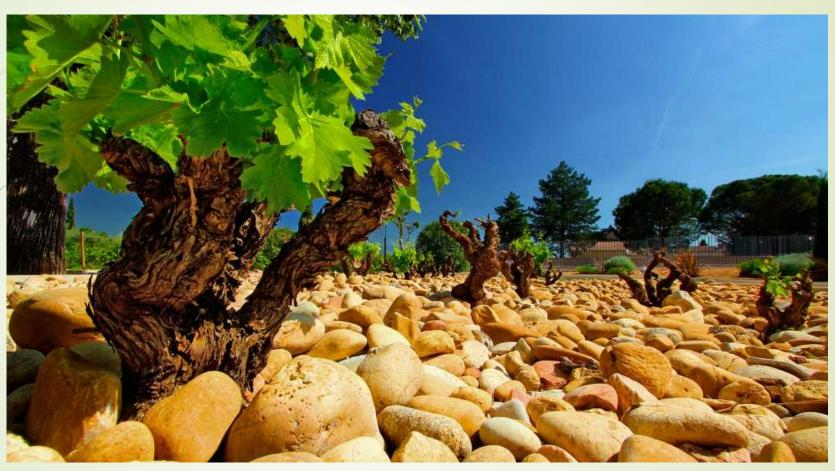
Châteauneuf du Pape

Le vin mythique



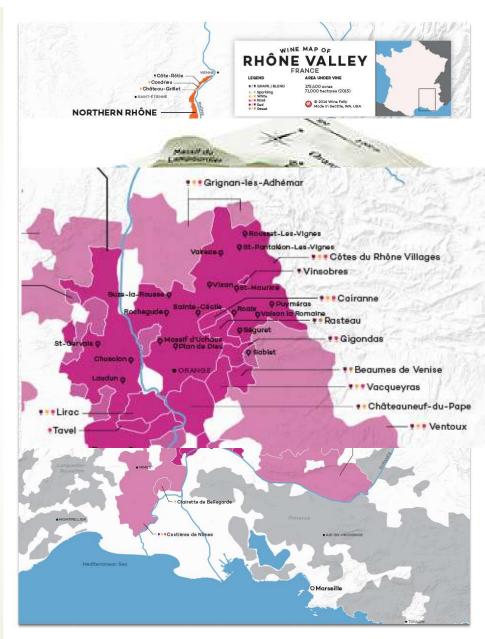
10 octobre 2024

Une histoire fondatrice

- Vignoble créé à l'initiative des Papes en résidence à Avignon au XIVème siècle
- Vin célèbre dès le 17ème
- Des initiateurs déterminés
 - La Nerthe dès le XVIIIème promeut son vin à l'export en bouteilles
 - ▶ Le Baron Le Roy de Boiseaumarié de Fortia Impose la législation sur les AOC
- Première appellation créée en 1936

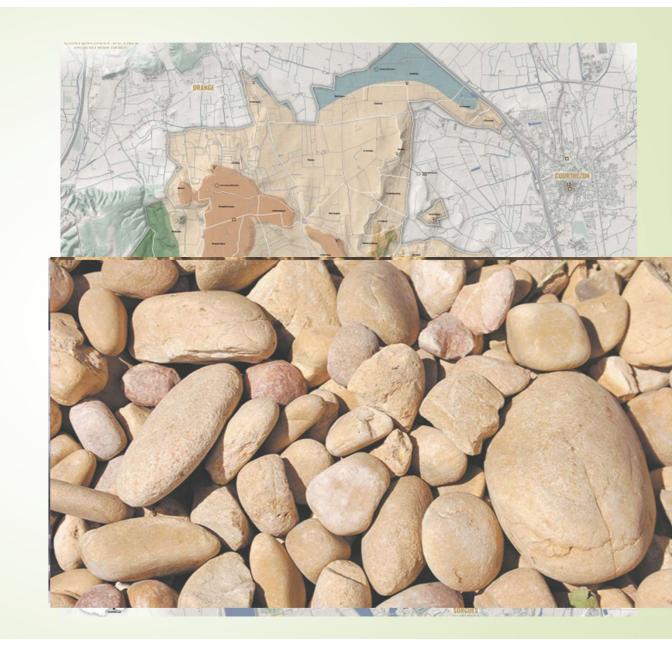
Terroir

- Un grand vignoble
 - 3200 Ha sur 5 communes
 - ■Châteauneuf-du-Pape
 - Bédarrides
 - Courthézon
 - Orange
 - Sorgues
- Sous-sol calcaire (mer intérieure)
- Ancien lit du Rhône
 - Front des moraines glaciaires
 à la fin de la dernière glaciation
 - Alluvions plus ou moins fins



Terroir

- Très forte variété
 - Plateau
 - Alluvions anciennes
 - Sols ferrugineux
 - Calcaires
 - Versants
 - Eboulis fins sables et argiles
- Synthèse
 - Galets
 - Grès rouges
 - Galets avec éclats calcaires
 - Sables ou safres



Le climat

- 2800 heures de soleil par an
- Fortes températures
- Mistral très fréquent

L'Histoire des domaines

- Avant 1936 jusqu'en 1970 : les fondations
 - La Nerthe: promotion du Châteauneuf
 - Fortia: création de l'INAO et de l'appellation
- 1980 : la renaissance
 - Rayas : la star incontestée
 - Beaucastel
 - Vieux télégraphe, Mont-Olivet, Mont-Redon, Nalys, Clos des Papes, La Gardine, La Janasse, Beaurenard, Tardieu-Laurent, Pégaü
- 2000 : La maturité
 - 26 Domaines noté 1* ou plus dans le guide vert

Les vins blancs

- 7% de la production
- 6 cépages autorisés
 - Clairette 33%
 - Grenache blanc 35%
 - Roussane 16%
 - Bourboulenc 15%
 - Piquepoul
 - Picardan







Domaine USSEGLIO Pure Clairette

CEPAGES: Clairette 100%

Clairette Rose 50%

Clairette Blanche 50%

TERROIR : Sols sablo-argileux

► ALC/VOL : 14%

Vignes de plus de 50 ans

Vinification :

Pressurage pneumatique

Petits foudres 17hL

Demi-muids neufs 5hL

Elevage pendant 6 mois



Domaine de la JANASSE 2023

CEPAGES: Grenache 60%

Clairette 20%

■ Roussane 20%

► TERROIR : Sols sablo-argileux

► ALC/VOL : 14%

Vinification :

Pressurage pneumatique

Elevage pendant 7 mois

Cuve pour les clairettes et grenaches

► Barriques (80% neuves) pour roussanes



Les vins rouges

- 8 cépages autorisés
 - Grenache 72%
 - Syrah 11%
 - Mourvèdre 7%
 - Cinsault 3%
 - Counoise
 - Muscardin
 - Vaccarèse
 - Terret









Clos du Calvaire - Rouge - 2022

- **CEPAGES**:
 - 70% Grenache, 15% Syrah, 10% Mouvèdre, 5% Cinsault et Counoise
- **TERROIR** : les différents terroirs de Châteauneuf
- **► ALC/VOL** : 14%
- Vignes de 40 ans en moyenne
- Rendement 20 hL/ha
- Vinification :
 - 25 jours en cuves inox et béton
- **■** Elevage pendant 12 mois en cuve



Georges-Lombrière - Cuvée Marie 2021

- **CEPAGES**:
 - Grenache 70%
 - Syrah 15%
 - Mourvèdre 15%
- TERROIR : Galets roulés de sols argilo-calcaires et calcaires
- Rendement: 35 hL/ha
- **ALC/VOL**: 14,5%
- Elevage pendant 9 mois en foudre de chêne et demi-muids



Domaine USSEGLIO Cuvée Impériale 2021 50 €

- **CEPAGES**:
 - 90% Grenache noir,
 - 10% Cépages anciens de l'Appellation
- TERROIR : sols de sable et de safre exposés au nord
- ALC/VOL : 14%
- Vignes plantées en 1902
- Rendement : 16 hL/ha
- Vinification et élevage pendant 6 mois





Xavier Vignon - Arcane La Papesse 2016

- **CEPAGES**: Grenache 100%
- TERROIR:
 - Terroirs froids au nord de l'appellation
 - Galets et argile
- **► ALC/VOL** : 15%
- Vignes : Sélection de raisins (très vieilles vignes, le plus souvent co-plantées)
- Vinification :
 - Différents contenants : cuve tronconique, cuve béton et cuve inox
- Elevage pendant 4 ans
 - 20% technique du Vinarium

