

CUVÉE ANONYME 2017 CHÂTEAUNEUF DU PAPE



ASSEMBLAGE

Une première version d'ANONYME en Agriculture Biologique.

Impossible de préciser l'assemblage exact de cette cuvée qui provient de "vignes de collection", où de nombreux cépages sont complantés: Grenaches centenaires, Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir et Muscardin.

TERROIR

Tous les terroirs de Châteauneuf-du-Pape sont représentés dans cette cuvée qui offre complexité et minéralité.

VINIFICATION

Les rendements étant encore plus faibles que sur les millésimes précédents, la concentration des jus 2017 a été très importante.

Beaucoup de matière, très peu de volume et donc un challenge à extraire peu mais à diffuser très longtemps. Six semaines de macération avant écoulage du vin.

Les vins de presse ont été volontairement et exceptionnellement séparés et non intégrés à l'assemblage final.

Beaucoup de précautions prises de manière à conserver l'élégance et la finesse des tanins de pellicules en limitant tant que possible l'extraction des tanins de pépins.

L'élevage s'est poursuivi avec la même philosophie : conserver la fraîcheur et la finesse dans un environnement très peu oxydatif. Cette cuvée est en partie issue de barriques immergées dans le même vin. Des fûts très peu chauffés et une part plus importante de demi-muids (5% fûts et 30% demi-muids), quelques amphores et le reste en cuve tronconique bois et en béton.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°C

ACCORDS METS ET VINS

Canard sauce aux olives - Ravioles aux cèpes, crème moussueuse de panais et croustillant de lard



Tasted from barrel, the 2017 Chateauneuf du Pape Cuvée Anonyme adds toasty notes, cedar and vanilla to the whirlwind of fruit Vignon was able to harness in 2017.

Blueberries, black cherries and stone fruit notes abound in this plush, full-bodied red that remains silky and focused on the long finish. It looks to be a terrific effort.



A wine that's going to compete with the 2015 and 2016, the 2017 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme sports a deep purple color as well as a balanced, elegant, full-bodied, sexy personality that's already hard to resist. It has loads of dark fruits, peppery herbs, and violet notes, fine tannin, no hard edges, and sensational balance. It's going to be approachable on release yet also evolve gracefully.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com

CUVÉE ANONYME 2019 CHÂTEAUNEUF DU PAPE



ASSEMBLAGE

Impossible de préciser l'assemblage exact de cette cuvée qui provient de "vignes de collection", où de nombreux cépages sont complantés: Grenaches centenaires, Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir et Muscardin. On peut néanmoins en définir les grands contours en terme de style 60% Grenache, 15% Mourvèdre et 10% Syrah et autres cépages.

TERROIR

Tous les terroirs de Châteauneuf-du-Pape sont représentés dans cette cuvée qui offre complexité et minéralité.

VINIFICATION

2019 est un millésime riche et solaire, très expressif, à l'image du climat cette année là. En conséquence la vinification s'est faite à basse températures (22-24°) pour préserver de la fraîcheur.

Beaucoup de précautions ont été prises de manière à conserver l'élégance et la finesse des tanins de pellicules en limitant autant que possible l'extraction des tanins de pépins.

L'élevage de 18 mois s'est fait 1/3 en cuve béton, 1/3 en cuve tronconique et 1/3 en demi-muid. Les fûts ne sont pas neufs conserver un environnement réducteur.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°C

ACCORDS METS ET VINS

Canard sauce aux olives - Ravioles aux cèpes, crème mousseuse de panais et croustillant de lard



The flagship from Xavier is the 2019 Châteauneuf Du Pape Anonyme and in 2019 it's 60% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, and the balance a mix of permitted varieties. Partially destemmed and brought up in a mix of demi-muids and tank, it offers a beautifully pure, vibrant bouquet of black raspberries, white and black pepper, candied orange, and violets. Complex, layered, and nuanced, this beauty is medium to full-bodied, has a seamless texture, and a great finish. It has both elegance and richness, and will keep for 15+ years.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com