1972 Châteauneuf-du-Pape

ASSEMBLAGE

Xavier Vignon avait 3 ans en 1972 !

Cette cuvée s'inscrit dans l'esprit de découvreur de Xavier Vignon. Elle est le fruit de sa fine connaissance de Châteauneuf-du-Pape et des nombreuses relations nouées au fil des 25 dernières années avec les vignerons de l'appellation.

C'est un lot issu d'un seul domaine, élevé en cuve béton pendant près de 50 ans au même endroit et savamment sélectionné par Xavier Vignon pour en révéler toute la complexité et la finesse.

Ce millésime était une occasion à ne pas manquer. Impossible aujourd'hui de retrouver de tels niveaux d'acidité (équivalent à un vin blanc, voir plus !) qui confèrent un potentiel de garde extraordinaire.

Une trace de l'ancien monde !

Cépages: Majoritairement Grenache Noir, complété de Cinsault et cépages blancs co-plantés selon la tradition de l'époque (Grenache blanc, Clairette)

TERROIR

Représentatif de l'AOP Châteauneuf-du-Pape et principalement composé de sables, de galets roulés et d'argiles rouges.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle à l'ancienne puis élevage en cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE

50 ans, à boire dès à présent.

SERVICE Décantation 16° l'été et 18° l'hiver

ACCORDS METS ET VINS

Cuissot de sanglier sauce poivrade aux coings

Terrine de lièvre aux truffes

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe claire aux reflets tuilées. Nez de pierre à fusil, de silex et de cuir.

La bouche est d'une fraicheur remarquable révélant des notes fumées et de noix. L'équilibre et la finesse de la finale sont exceptionnels et témoignent de la grande complexité de ce vin.

18 DESSEAUVE

« L'un des vins les plus étonnant que l'on puisse apprécier aujourd'hui : il s'agit d'une cuve d'un Châteauneuf resté dans son état, sans aucun contact avec l'oxygène et en totale inertie, depuis le millésime 1996 ! Le vin possède ainsi une jeunesse étonnante, mais exprime aussi un corps profond, onctueux, très savoureux, soutenu par des tanins fondus et une acidité bien présente qui apporte beaucoup de fraîcheur à un ensemble finement épicé. »

95 Andréas LARSSON

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