

L'âme d'un terroir, celui de Châteauneuf du Pape, révélée dans sa plus pure expression par
Edouard Guerin - Directeur Technique du Clos de l'Oratoire des Papes

Au Clos de l'Oratoire des Papes, il se dit que le millésime 2016 a des airs de celui de 1989,
un millésime retentissant, le plus beau du XXIème siècle.



L'HORLOGE DU TEMPS DE 1989 À 2016

Dans la vie d'une appellation, d'un domaine, d'un directeur technique il arrive parfois qu'on retrouve dans un millésime d'extraordinaires similitudes avec de précédents millésimes, c'est ce qu'Edouard Guerin a ressenti lorsqu'il a dégusté pour la première fois le millésime 2016 de la cuvée Les Chorégies.

Retour sur 1989, un millésime mythique pour l'appellation Châteauneuf du Pape. Pour beaucoup de vignerons ce millésime est ancré dans les mémoires, jamais il n'avait été atteint un tel niveau de concentration des vins. Caractérisés par leur puissance singulière, leur côté massif et leur capacité de garde, les millésimes 1989 et 2016 se ressemblent en tout point.

Dans ce contexte là, il était inimaginable pour Edouard Guerin de ne pas produire sa cuvée « Les Chorégies » du Clos de l'Oratoire des Papes, une cuvée produite seulement dans les grands millésimes de l'appellation.

DES CONDITIONS CLIMATIQUES INÉGALÉES AU XXIème SIÈCLE

Après un hiver doux et sec le printemps a mis du temps à s'installer avec des bruines qui ont gardé les sols humides en surface et des températures fraîches. L'hiver sec n'a permis qu'une recharge très partielle des réserves en eau des sols et c'est donc dans une situation de déficit hydrique certain que l'été s'est installé.

Débourrement et floraison ont été homogènes et rapides mais le manque d'eau dans les sols a favorisé l'émergence de baies de bien petites tailles.

Les derniers jours d'août ont été caniculaires avec des journées à plus de 30°C, compensés par des nuits à moins de 20°C, jusqu'à 13°C le 25/08 au matin. Ces amplitudes thermiques considérables ont été la clef pour une bonne maturation des tanins et la préservation du potentiel aromatique. A fin août, les pellicules sont épaisses et croquantes pour des baies de petites tailles, avec des pépins qui commencent à mûrir rapidement.

Les vieux Grenache sur les sols de galets roulés ont été vendangés le 21 septembre et montrait une richesse incroyable. Les Grenache et Mourvèdre sur les sols de Safres ont été vendangés le dernier jour, juste avant la pluie, le 30 septembre.

« C'est bien simple, nous regardions les raisins passer sur la table de tri. Les baies encore roses se goutaient à merveille, pas une rafle ne passait sur la table tout était parfait. Les rafles au préalable écartées se paraient d'un jaune brun typique d'une rafle à maturité, c'est pourquoi nous avons décidé de les récupérer et de les remettre immédiatement en cuve. »



Edouard Guerin

PRÉCISION ET DÉLICATESSE DANS L'ÉLABORATION

La cuvée « Les Chorégies » est élaborée à partir de parcelles de vieilles vignes, plantées dans les années 60 sur des sols composés de galets roulés et de safres.

Le Grenache, cépage majoritaire de cette cuvée représente 90% de l'assemblage, s'épanouit sur trois parcelles.

La parcelle de « Lagrande » d'une superficie de 1,6 hectares est composée de vignes de plus de 80 ans plantées sur des galets roulés. La parcelle de « Pignan » exposé Nord-Ouest s'étend sur 1,3 hectares plantées sur des safres. Enfin la parcelle des « Saintes-Vierges » est coplantée avec du Mourvèdre, présent pour 3% dans l'assemblage.

La Syrah qui représente 7% de l'assemblage est plantée sur des galets roulés sur la parcelle de « LaBigote », elle représente 1,3 hectares.

Les vendanges sont réalisées à la main et les raisins sélectionnés méticuleusement grain par grain, triés successivement à deux reprises. La Syrah est ensuite égrappée entièrement et extraite délicatement par de simples petits remontages. Le Grenache conservé en grappe entière est légèrement foulé, puis extrait par de petits remontages également. S'ensuit une cuvaison longue de 7 semaines

Les Chorégies sont vinifiées exclusivement en foudre de 18hl, une spécificité au sein de l'appellation Châteauneuf-du-pape puisque le Clos de l'Oratoire est le seul à posséder ce type de contenant.

« Nos foudres de 18hl nous permettent de maximiser la surface d'échange en la pellicule et le jus, apportant structure et complexité à la cuvée. » Edouard Guerin

Un élevage suivra pendant 12 mois avant que la cuvée soit assemblée et repose en bouteille pendant 36 mois.

En véritable chef d'orchestre, Edouard Guerin attentif et méticuleux agit tout au long de la vinification et de l'élevage pour s'assurer de l'élaboration d'une cuvée tout en finesse et complexité.



L'EXPRESSION DU MILLESIME 2016

« Les Chorégies » 2016 présente une robe incroyablement intense pour un vin dont l'assemblage est dominé par le Grenache. C'est la magie de ce millésime où les raisins ont su concentrer les parfums, l'acidité et la couleur.

Le nez d'une belle complexité présente des notes de boîte à cigare, kirsch, réglisse, olives noires et quelques discrètes touches de garrigues (thym, lauriers...) qui s'intensifient avec l'âge.

La bouche est d'abord une caresse du Grenache qui présente toute sa suavité, puis la puissance de ce vin prend le dessus et une délicate structure tannique enrobe le palais. Des touches de poivre noir et de chocolat accompagnent la douceur des arômes du Grenache.

Associer avec un tournedos Rossini, une culotte d'agneau à la broche ou encore des tagliatelles à la truffe noire du Périgord, le millésime 2016 de la cuvée « Les Chorégies » s'exprimera en belle harmonie.

Ce millésime détient une capacité de garde de 15 ans, en cave de vieillissement tenu entre 12°C et 15°C à un taux d'hydrométrie entre 60% et 80%.

Il est conseillé de décanter cette cuvée à l'épaule 12 à 18h avant le service ou de la décanter en carafe 2 à 4h avant le service. A déguster entre 16 et 18°C.

PVC : 90€ TTC
Disponibilité : Mars
2021

François Miquel
Directeur Général du Clos de l'Oratoire des Papes
francois.miquel@ogier.fr

**CLOS
DE
L'ORATOIRE
DES PAPES**

Les Chorégies - Millésime 2016