



*Domaine de la Solitude*

## Châteauneuf du Pape Vin de la Solitude 2016

**Philosophie :** Ce vin est un hommage à notre ancêtre Paul Martin, qui fut l'un des premiers vigneron français à vendre son vin en bouteilles au XVIIIème siècle sous le nom de « Vin de la Solitude ». Nous avons réédité les quatre étiquettes originales du Vin de la Solitude pour cette cuvée.

Ce vin est élaboré dans l'état de l'art vinique au XVIIIème siècle. Nos recherches ont montré que les assemblages étaient alors très différents, assemblages dans lesquels le Grenache n'était pas dominant. Les vins étaient composés d'un grand nombre de cépages co-fermentés. Les macérations étaient plus longues que celles effectuées de nos jours.

**Cépages :** 30% Cunoise, 25% Grenache noir centenaire, 15% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Clairette, 5% Bourboulenc, 5% Roussanne, Clairette rose, Grenache blanc

**Production :** 25 hl/hectare, 1000 bouteilles et 100 magnums numérotés

**Vinification et élevage :** Tous les cépages sont co-fermentés et vinifiés en vendange entière. Ce vin est vinifié en cuve tronconique bois. Les raisins sont encuvés au fil de leur maturité. Par exemple, le premier cépage, la syrah, a été encuvé début septembre alors que le dernier, la Cunoise, début Octobre. La fermentation alcoolique est très longue. La cuvaison a duré 80 jours en 2016. Le vin a ensuite été élevé pendant 18 mois en barrique.

**Notes de dégustation :** Vin élégant et raffiné, tannique tout en restant frais. Nez floral accompagné de petits fruits noirs et d'épices. Un bouche aux arômes de cassis, aux tanins souples et d'une grande longueur.

**Conservation :** A boire maintenant jusqu'en 2035.  
Température de service : de 16 à 18 C°.



### **2016 Domaine de la Solitude Châteauneuf-du-Pape Vin de la Solitude - (93-95) Points**

Brilliant ruby. A suave, expansive bouquet evokes fresh dark berries, candied flowers and smoky minerals, backed by a hint of peppery spices. In an elegant yet concentrated style, offering seamless black raspberry and spicecake flavors that show very good depth as well as clarity. Juicy acidity adds lift and definition to a very long, floral-accented finish framed by velvety, harmonious tannins.

-- Josh Reynolds