

'Arcane V - Le Pape' Châteauneuf-du- Pape 2010

Xavier Vignon



96+ points Parker, une vinification des plus originales et une édition extrêmement limitée : voilà ce qui définit la personnalité du vin rouge 'Arcane V - Le Pape' 2010 en provenance de Châteauneuf-du-Pape. Cette cuvée d'exception signée Xavier Vignon mérite bien sa réputation !

Type	Rouge
Producteur	Xavier Vignon
Région	Rhône
Cépage	Grenache
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2030
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Points James Suckling

« Il y a un certain âge ici. Ce vin très riche, mûr et complexe dispose de saveurs fines, souples, profondément charnues et à leur apogée de petits fruits et de prune foncée. Les tanins sont un régal. Impressionnant ! À déguster dès maintenant ou à conserver. »

96+/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le vin est composé à 100 % de grenache, provenant de 15 parcelles différentes, vinifié en tonneau, puis dans un fût entier et transféré dans une cuve en béton. Ceci est semblable au processus de vieillissement sous-marin, le résultat est qu'il n'y a aucune exposition à l'oxygène et le vin a été conservé tel quel pendant cinq ans, sans soutirage ni ouillage (puisque'il n'y a pas d'évaporation, pas besoin d'ouillage). Avec un bouquet jeune et sensationnel de fleurs, bleuets, mûres, charcuterie et épices, il frappe le palais par une richesse incroyable, un milieu de bouche onctueux et des tanins présents. C'est une beauté singulière et exotique que je souhaite chaque amateur de déguster ! » - Jeb Dunnuck

Critiques et notes

Jeb Dunnuck : 95 points

« 100 % grenache en provenance de plusieurs terroirs de l'appellation : le vin rouge Châteauneuf-du-Pape Arcane V 'Le Pape' 2010 offre un bouquet agréable d'arômes de mûre, de cuir, de garrigue et de sous-bois. Moyennement voire bien corsé, élégant et soyeux, il est toujours serré et réservé au palais, avec une belle acidité, des tanins porteurs et une superbe finale. Il atteindra son apogée dans deux ou trois ans et se conservera pendant une décennie. »

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos de Xavier Vignon : « Xavier Vignon et Philippe Cambie sont probablement les œnologues les plus réputés à Châteauneuf-du-Pape et dans certaines régions environnantes des Côtes-du-Rhône... Il [Vignon] est consultant pour des domaines notoires tels que Raymond Usseglio, Jérôme Quiot, Beurenard, La Nerthe, Mont Redon, Marcoux, Grand Veneur et La Gardine. » - Robert Parker

« J'ai été époustoufflé par ses nouvelles sorties. Tous les vins montrent un profil de belle facture avec non seulement beaucoup de fruits et de texture mais aussi un superbe équilibre et le caractère si typiques des Côtes-du-Rhône méridionaux. En réalité, chacun d'entre eux montre ce que je pense des caractéristiques exemplaires des terroirs dont ils sont issus. Les prix restent en plus incroyablement bas, ce qui fait de ces vins un véritable trésor pour l'acheteur avisé. » - Jeb Dunnuck

« Ceci est une petite opération de négoce prometteuse et de haute qualité, dirigée par l'œnologue Xavier Vignon et ses deux partenaires... La dégustation de la gamme en septembre confirme les efforts réalisés pour faire des vins de haute qualité à des prix raisonnables. » - Robert Parker

« J'ai rendu visite aux trois propriétaires des Xavier Vins, le jeune œnologue Xavier Vignon, le cerveau de tant de vins, et ses deux partenaires. Cette société négociante, sérieuse et relativement jeune, a fourni un travail de conseil extraordinaire à Châteauneuf-du-Pape... Ils obtiennent d'excellents fruits de différentes appellations, font un travail de haute voltige et sortent des bouteilles d'une qualité impressionnante. Il y a au demeurant d'excellentes valeurs dans leur gamme. » - Robert Parker

World's Luxury Guide sur le site WeltOnline :

À propos de Xavier Vignon : « Le domaine Xavier est situé sur les terres du Côtes-du-Rhône, la plus ancienne région viticole reconnue dans le sud de la France, le pays natal du grand Châteauneuf-du-Pape. Le domaine Xavier a été fondé seulement à la fin du siècle dernier par Xavier Vignon et est rapidement devenu un bastion du Côtes-du-Rhône et des vins de la région du Châteauneuf-du-Pape, se bâtissant une réputation internationale. »

Note de la rédaction

Avec la série Arcane, le talentueux vigneron Xavier Vignon donne vie à sa toute nouvelle création, laquelle fera le bonheur de tous les amateurs de vins du Rhône. L'idée derrière ce projet se réfère à l'un des jeux de cartes de tarot les plus célèbres au monde : celui de Sforza Visconti, datant de l'année 1451, avec lequel de nombreuses personnes se font prédire l'avenir encore aujourd'hui. Xavier Vignon s'est servi des cartes des arcanes majeurs (celles illustrées d'un personnage) de ce jeu en tant que marraines et elles ont pour but d'exprimer la personnalité du vin. La particularité : il ne vinifie qu'un seul millésime par carte et par vin. Car chaque vin Arcane doit rendre hommage à l'unicité d'un terroir, d'un cépage ou d'un

millésime. La limitation des éditions qui en résulte suscite de vives convoitises chez les amateurs de vin. Nous sommes donc très fiers de pouvoir proposer à nos clients, avec la cuvée 'Arcane V - Le Pape', un Châteauneuf-du-Pape rarissime et exceptionnel, lequel représente le sommet de la gamme Arcane.

Le nom en dit long : la cinquième carte des arcanes s'appelle en effet 'Le Pape' et symbolise une stabilité qui va au-delà du matériel et atteint un haut niveau spirituel. Vignon s'est volontairement décidé pour cette carte. Pas seulement parce que le vin est si impressionnant et extraordinaire en matière de plaisir que vous pensez être au paradis. Mais aussi car les méthodes de vinification sont des plus farfelues. Les raisins de grenache en provenance de quinze parcelles sont élevés, après une macération minutieuse, en fûts, lesquels sont eux-mêmes immergés dans des cuves en béton remplies de vin rouge. Xavier Vignon n'a pas touché à ces cuves durant cinq ans. En toute tranquillité et sans contact avec l'oxygène, le Châteauneuf-du-Pape a développé une intensité incroyable ainsi qu'un goût puissant et rayonnant. Ces qualités ont séduit les plus grands critiques comme par exemple Joe Czerwinski, du guide Robert Parker's Wine Advocate, lequel salue l'exploit avec 96+ points. Nous ne pouvons que confirmer ces louanges. Chapeau bas ! Un vin rouge impressionnant !

Note de dégustation

Le Châteauneuf-du-Pape brille de mille feux dans le verre, paré d'une robe violette rayonnante. Des arômes denses de fleurs, de myrtille et d'épices amères viennent chatouiller le nez. En bouche, le vin séduit grâce à son énorme intensité et une sensation au palais presque huileuse. Les tanins à la fois corsés et veloutés soulignent les saveurs uniques de cette cuvée de grenache très diversifiée, élégante et hautement réussie. Sa longue finale époustouflante frise la perfection. Ce vin sublime de la star du Rhône Xavier Vignon est divin dès à présent, mais dispose d'un potentiel de garde exceptionnel.

Accords mets & vin

Ce Châteauneuf-du-Pape monumental accompagne parfaitement du gibier ou de l'agneau. Un bon ragoût fera également l'affaire. Les végétariens parmi vous se régaleront avec des recettes à base de champignons ou autres légumes. Un rêve !

Domaine

Xavier, cet œnologue à la renommée internationale

L'œnologue Xavier Vignon s'est forgé au cours des 15 dernières années une belle réputation en prodiguant ses conseils d'expert aux producteurs de prestigieuses propriétés. Fort de son expérience, il commença en 2002 à élaborer ses propres cuvées, signées 'Xavier'.

Un élevage inédit et un potentiel de garde immense

Pour son vin rouge 'Arcane V - Le Pape' Châteauneuf-du-Pape 2010, Xavier Vignon a utilisé uniquement des raisins de grenache, lesquels proviennent de quinze différents vignobles de la légendaire vallée du Rhône. Après la fermentation en barriques, lesquelles ont été sélectionnées en raison de leur salinité minérale, la cuvée a été élevée durant cinq ans en fûts de bois parés d'anneaux en métal. Ces derniers étaient eux-mêmes immergés dans des cuves en béton remplies de vin Châteauneuf-du-Pape.

Pendant toute la période, le vin n'a subi aucune intervention du vigneron et est ainsi resté sans contact avec l'air, ce qui a permis aux arômes uniques de se développer. La mise en

bouteille a eu lieu en juin 2016 et la cuvée s'y est reposée pendant une année pour mûrir davantage, avant la commercialisation.