



M. Chapoutier

Alliance magistrale de Grenache et de Syrah, Pie VI 2023 incarne la puissance solaire et la profondeur du Châteauneuf-du-Pape, offrant une cuvée structurée, ample et taillée pour la garde.



Châteauneuf-du-Pape Pie VI 2023

Vallée du Rhône (Sud), France

Région et Vignobles

Châteauneuf-du-Pape Pie VI provient des **terrasses inférieures du Rhône**, caractérisées par des sols constitués de **dépôts alluviaux anciens**, recouverts de **galets roulés** sur un substrat de **marnes crétacées**. Ces sols uniques emmagasinent la chaleur pendant la journée et la restituent la nuit, favorisant une maturation optimale du Grenache et de la Syrah.

Le climat méditerranéen de la région, marqué par des **étés chauds et secs** et l'influence des **vents du Mistral**, crée des conditions idéales pour produire des vins concentrés et équilibrés. Les vignobles sont cultivés selon les **principes biodynamiques**, reflétant l'engagement de M. Chapoutier envers la durabilité et l'expression du terroir.

Vinification

Les raisins destinés à **Pie VI** sont **récoltés à la main** pour garantir une qualité optimale. Une fois récoltés, les raisins sont **égrappés intégralement** et fermentés dans des **cuves béton brut** avec des **levures indigènes**, permettant de préserver le caractère naturel du vin. Les températures de fermentation, augmentées progressivement jusqu'à **28-30°C**, favorisent le développement des arômes.

Une macération prolongée de **4 à 5 semaines** permet une extraction en douceur, mettant en avant finesse et élégance. Les lies sont délicatement remuées pendant les trois dernières semaines, ajoutant texture et complexité. Le vin est ensuite élevé pendant **18 mois en cuves béton**, permettant de conserver ses fruits vibrants et d'atteindre un équilibre harmonieux.

Alcool : 15,00 %

Composition: 65% Grenache, 35% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chateauneuf-du-Pape Pie VI 2023

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond, d'une intensité éclatante.
- **Nez** : Arômes de fruits noirs mûrs, d'herbes aromatiques et une touche de cacao amer. À l'aération, des notes de **gelée de mûres** et de **douces épices** se révèlent.
- **Bouche** : Souple et élégante, avec des **tanins veloutés** et une texture riche. Les saveurs de fruits noirs et de liqueurs crémeuses se prolongent sur des nuances d'épices et de **chocolat noir**, aboutissant à une finale longue et satisfaisante.
- **Potentiel de garde** : 15 à 20 ans.

Le saviez-vous ?

Le nom **Pie VI** rend hommage au pape Pie VI, une figure historique liée à la Vallée du Rhône. Châteauneuf-du-Pape, signifiant « Le Nouveau Château du Pape », est associé à l'héritage papal depuis le XIV^e siècle, lorsque les papes d'Avignon ont favorisé la viticulture dans cette région.

Idées d'accords mets et vins

- **Joue de porc confite aux girolles** : Les fruits mûrs et les notes herbacées du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs savoureuses et terreuses du plat.
- **Daube de bœuf provençale** : Les épices et la profondeur du vin équilibrent le profil aromatique et généreux de ce ragoût classique.
- **Gruyère affiné ou Roquefort** : La texture crémeuse et les saveurs puissantes de ces fromages subliment les nuances veloutées et épicées du vin.
- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** : La complexité du vin accompagne à merveille la croûte herbacée et les saveurs savoureuses de l'agneau.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2023)

Ripe and harmonious, the 2023 Chateauneuf du Pape Pie VI exhales aromas of dark wild berries, licorice, spices and garrigue, followed by a medium- to full-bodied, dense and enveloping palate framed by velvety tannins that segue to a long, mineral and elegantly tannic finish. Rather dense, this is a blend of Grenache Noir and Syrah.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

A blend of unknown proportions of Grenache Noir and Syrah, the 2022 Chateauneuf du Pape Pie VI possesses a dark, elegant bouquet of rose, dark cherries, garrigue, cedar and licorice, followed by a medium to full-bodied, concentrated and dense palate with velvety attacks that segue into a layered core of fruit framed by generously extracted tannins. As is almost invariably the case with this house, it will repay a bit of patience.

