



# M. Chapoutier

Véritable référence de la gamme Fac & Spera, Barbe Rac 2020 se distingue par la densité de son fruit, sa texture veloutée et sa finale d'une longueur impressionnante.



## Châteauneuf-du-Pape Barbe Rac 2020

Vallée du Rhône (Sud), France

### Région et Vignobles

Barbe Rac provient du secteur de **Barbe d'Asne**, à l'ouest de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Ce terroir se distingue par ses **galets roulés**, témoins de l'ancien lit du Rhône, qui emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Le sol, issu de terrasses quaternaires bien drainées, favorise une maturation complète du Grenache et concentre la matière du vin. Le climat méditerranéen, tempéré par le **Mistral**, assure des raisins sains et aromatiques, tout en préservant une belle fraîcheur.

Les vignes, âgées de **près de 90 ans**, plongent profondément dans le sol, puisant des nutriments essentiels et traduisant la minéralité du terroir dans le vin. Ces vieilles ceps, à faible rendement, produisent des raisins d'une intensité remarquable. L'absence de barriques neuves et le choix d'un élevage en béton respectent la délicatesse naturelle du Grenache et restituent fidèlement l'expression du terroir.

### Vinification

Barbe Rac est issu à **100 % de Grenache**, vendangé manuellement à maturité optimale. La fermentation s'effectue en petites cuves béton avec **environ 30 % de grappes entières**, en utilisant uniquement des **levures indigènes**. La température est maintenue autour de **28 °C**, et la macération dure **3 à 4 semaines**, favorisant une extraction douce des tanins et des arômes.

L'élevage, d'une durée d'environ **20 mois**, se déroule en **cuve béton non revêtue**, sans apport de bois neuf. Ce choix technique, cher à Michel Chapoutier, vise à préserver l'identité du terroir et la pureté aromatique du cépage. Le résultat : un vin d'une **intensité aromatique** remarquable, ample mais précis, taillé pour la garde.

### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge grenat profond aux reflets violacés, trahissant richesse et concentration.
- **Nez** : Arômes de fraise écrasée, de kirsch et de cerise noire, mêlés à des notes de garrigue, de réglisse, de cacao et de terre chaude.
- **Bouche** : Texture ample et soyeuse, tanins d'une grande finesse, saveurs intenses de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de chocolat noir. Finale longue, savoureuse et équilibrée.

Alcool : 15,00 %

Composition: 100% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Chateauneuf-du-Pape Barbe Rac 2020

## Le Saviez-vous ?

---

Barbe Rac fait partie de la collection **Fac & Spera**, une gamme de cuvées parcelaires créées par M. Chapoutier pour mettre en lumière des micro-terroirs d'exception. La culture est **biodynamique**, l'élevage sans bois neuf, et le vin se veut l'expression la plus pure du terroir de **Barbe d'Asne**.

## Accords Mets & Vins

---

- **Épaule d'agneau rôtie aux herbes** : Le gras et les herbes aromatiques s'accordent parfaitement avec les tanins fondus et les notes de garrigue du vin.
- **Magret de canard au jus de cerise** : L'intensité fruitée du plat répond au kirsch et à la cerise du Grenache, tandis que l'acidité équilibre la richesse du vin.
- **Daube provençale** : La texture fondante et les arômes d'olive et de thym rappellent la complexité épicée du vin.
- **Ragù de champignons et saucisse au fenouil** : L'umami et les épices anisées révèlent la profondeur et la minéralité du vin.



### Wine Spectator (WS) : **96 Points** (2020)

---

*Texturally stunning, with equal parts richness and grace, this offers a cascade of fig paste and cassis liqueur flavors layered atop iron and burned leaf notes. Round, broad-shouldered and warm, with perfect tension to match. Stretches out with smoke, orange peel acidity and talc-fine tannins. Delicious. Drink now through 2035."*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM