



Châteauneuf-du-Pape “La Bernardine”

Le cépage

L'assemblage de cépages est une caractéristique de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Dans “La Bernardine” rouge, il est principalement de Grenache et une plus faible proportion de Syrah et de Mourvèdre. Le Grenache est un cépage vecteur de sucrosité ce qui apporte au vin de l'élégance, des tanins soyeux ainsi qu'une grande finesse.

Le potentiel de garde

De 10 à 15 ans.

Le sol

Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l'ancien lit du Rhône. Il y a plusieurs terroirs de Châteauneuf-du-Pape composés de galets roulés, safres et de terrasses villafranchiennes sur matrices argileuses.

Les vendanges

Un tri sévère est effectué à la récolte. Ce tri, obligatoire pour prétendre à l'appellation, permet de sélectionner les meilleures grappes.

La vinification

Les vins de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sont des vins d'assemblage, la vinification se fait donc en général sur mesure en fonction des cépages et des raisins. La vinification reste traditionnelle en cuves béton fermées. Cuvaion moyenne de 3 semaines à haute température pour assurer une extraction optimale de la couleur et des tanins.

L'élevage

Il dure 15 mois et se déroule entièrement en cuves béton pour une meilleure oxygénation du vin ce qui permet de préserver la fraîcheur et les arômes.

La dégustation

Robe : pourpre intense.

Nez : complexe et fin ; cassis et prune, suivi de café grillé, cerise et griotte.

Bouche : senteurs épicées (réglisse) et fruitées en évoluant.

L'anecdote

Comme son nom l'indique, l'histoire de la commune de Châteauneuf-du-Pape et de son vin sont intimement liées à l'Histoire Papale. En 1308, le pape Clément V, archevêque de Bordeaux, installa la papauté à Avignon. Quelques années après, sous l'autorité papale de Jean XXII, les vins de cette appellation furent connus comme étant les “Vins du Pape”. Ce terme est devenu par la suite Châteauneuf-du-Pape. Jean XXII est à l'origine de la construction du Château, symbole de l'appellation.

Grape variety

The blending of grape varieties is a characteristic of the Châteauneuf-du-Pape appellation. In “La Bernardine” red, Grenache is the main grape used in the blend, with a smaller proportion of Syrah and Mourvèdre. The Grenache is a grape variety that brings a natural sweetness to the blend, which gives the wine elegance, silky tannins and great finesse.

Ageing potential

10 to 15 years.

Soil

Quaternary period terraces with large, round pebbles, emanating from the former Rhône riverbed, on the surface. There are several terroirs in Châteauneuf-du-Pape composed of large, round pebbles, Miocenic safres and Villafrancian terraces on clay matrix.

Harvest

The grapes are carefully selected during the harvesting. Compulsory to obtain the Appellation, this sorting allows to have the best bunches of grapes.

Vinification

The Châteauneuf-du-Pape appellation produces wines that are blends of different grape varieties, therefore, vinification depends on the component grapes and their varieties. Traditional vinification is carried out in closed concrete tanks. The vatting period usually lasts for around 3 weeks, at high temperature to ensure the maximum extraction of colour and tannins.

Ageing

Ageing takes place in concrete tanks for 15 months to ensure good oxygenation of the wine, which preserves its freshness and aromas.

Tasting

Colour: intense crimson-red.

Nose: complex and subtle, blackcurrant and plum followed by roasted coffee and cinnamon, cherry, morello cherry.

Palate: opening into spicy (liquorice) and fruity aromas.

Anecdote

As its name implies, the history of the Châteauneuf-du-Pape commune and its wine are strongly tied to papal history. In 1308, Pope Clément V, archbishop of Bordeaux, moved the papacy to Avignon. Some years later, under the reign of Pope Jean XXII, the wines came to be known as “Wines of the Pope”. This term later became Châteauneuf-du-Pape. Jean XXII was responsible for the construction of the Château which is the symbol of the appellation.

