



CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

Clos de l'Oratoire des Papes AOC Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015

VIGNOBLES

Vallée du Rhône Méridionale, situé sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

TERROIR

Terrasses de galets roulés siliceux mélangés à de l'argile rouge (zones : penchant Est de la Crau, Haut de la Gardiole, Les Esquierons, et hauts de la Saummade) , éclats calcaires en vallons (Pradel et La Gardine) et safres (St Georges, Ste Vierge et Pignan).

CÉPAGES

Grenache 80 %, Syrah 10 %, Mourvèdre 5 %, Cinsault 5 %

VINIFICATION

Egrappage total, foulage partiel selon les cépages, les parcelles et le niveau de maturité. Un sulfitage léger permet un démarrage de la fermentation rapide en moins de 24h. mais en douceur avec un maintien de la température entre 15 et 18°C les premiers jours. La suite de la fermentation se poursuit entre 22 et 24°C pour avoir une fermentation lente privilégiant l'extraction variétal et aromatique à l'extraction tannique. La macération post-fermentaire s'est faite entre 26 et 28°C en 2015 afin de profiter de l'autolyse des levures et de la « deuxième maturation des tanins » sans aller trop extraire sur des pellicules délicates. L'extraction s'est faite essentiellement par de petits remontages fractionnés qui favorisent l'extraction des tanins les plus doux. Quelques délestages ont permis d'aller plus loin dans les extractions des cuves les plus intéressantes.

ÉLEVAGE

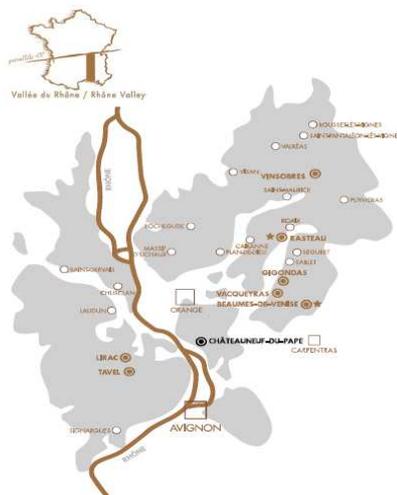
12 mois en foudres de chêne.

VENDANGES 2015 À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2015 est un très beau millésime à Châteauneuf, pas forcément très concentré et très riche, un millésime comme la Maison Ogier les aime, avec du fruit, de la fraîcheur une bel éclat, de la précision. Il fallait être très présent dans les vignes et avoir un vignoble dans un état irréprochable à fin août pour permettre à la vendange d'encaisser la météo de septembre 2015 et de faire murir cette vendange sainement et sereinement.

Les maturités aromatiques et phénoliques étaient là, c'est certain mais l'épisode de canicule de l'été a provoqué une accumulation de potassium dans les baies qui a mécaniquement provoqué une augmentation des pH. Donc des acidités faibles, de belles matières tanniques et un fruit bien présent sans avoir un alcool trop marqué.

2015 est donc un millésime où chaque terroir de CHg s'est très bien exprimé sans avoir de côté exubérant mais plus dans la précision et l'équilibre



DÉGUSTATION

Comme la plupart des millésimes, ce 2015 gagnera à attendre 3-4 ans en cave avant d'être ouvert mais les plus impatients trouveront dès aujourd'hui une robe sombre aux reflets rubis.

Le nez est dominé par un fruit noir mure, des notes de cassis, de fraise écrasée de burlat noir s'associent avec touches épicées ou la baie de genièvre et la fève de Cacao apporte race et typicité.

La bouche, tout en puissance affiche une remarquable finesse des tanins qui sont présents mais soyeux. Les mêmes notes de fruits mûrs et de cacao sont cette fois soulignés par des arômes de fruit sec grillés et quelques arômes toastés.

Un vin puissant dans une gaine de velours !