

## SPECIAL CUVÉE MAMIE

### DEGUSTATION :

Le Châteauneuf du Pape Cuvée Mamie de François Lavergne est un mélange à part égale de Grenache, Mourvèdre et Syrah de vignes de 80 à 130 ans d'âge. Bien que le Mourvèdre et Syrah soient vieillis en fûts neufs, le vin ne révèle pas beaucoup le bois dans le bouquet ou les arômes. Au contraire, il montre beaucoup de profondeur, de baies de fruits noirs (mûres), camphre, réglisse et encens. Ce vin corsé, bien fait, est un des plus forts 2013 que j'ai goûté. Profitez de ce Châteauneuf au cours de la prochaine décennie.

Auteur : Robert Parker

### TYPICITE :

Vin très complexe, cette cuvée est atypique par l'intensité aromatique de fruits noirs très mûrs et d'épices (réglisse, clou de girofle). Une attaque corsée laisse rapidement la place à des tanins doux, une chair chaleureuse, des arômes infiltrés de cassis et de myrtilles avec une légère note de thym et de garigue de Pagnol. La finale est grandiose. Une matière noble et fraîche.

SUPERFICIE : 1 hectare.

TERROIR : Argilo-calcaire et galets roulés.

### CEPAGES / AGE DU VIGNOBLE :

Grenache 1/3 (130 ans) - Mourvèdre 1/3 (100 ans) - Syrah 1/3 (80 ans)

VINIFICATION : Tri rigoureux de la vendange. Macération de 25 à 30 jours avec contrôle des températures. Éraflage, délestages et piégeages permettant une extraction raisonnée des tanins. Elevage de 18 mois en cuves béton, inox et fûts de chêne neuf.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT : Gibiers, viandes rouges et blanche, fromages affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° - 18°.

CONSEIL DE GARDE : De 15 à 20 ans.

### Wine tasting:

The Chateauneuf du Pape SPECIAL CUVÉE MAMIE of Francois Lavergne is an equal part blend of Grenache, Mourvedre and Syrah from 80-to-130-year-old vines. Although Mourvedre and Syrah are aged in new oak, the wine does not reveal much wood in the bouquet or flavours. Rather, it exhibits plenty of deep, dark berry fruits (blackberries), camphor, liquorice and incense. This full-bodied, well-made effort is one of the strongest 2013's I tasted. Enjoy this serious and generous Chateauneuf over the next decade.

From: Robert Parker.

### The marriage of dishes and wines:

With a game bird or a game animal with ancient vegetables, this wine will be the perfect companion.

### Feature:

Very complex wine, this special reserve is unusual by the aromatic intensity of very ripe black fruits and spices (liquorice, cloves). A full-bodied attack leaves the place quickly to gentle tannins, a warm flesh, aromas infiltrated of blackcurrant and blueberry with overtone of thyme and wild garrigue. The final is grandiose.

### Type of soil:

Clayey - calcareous soil and rolled pebbles.

Grape varieties / age: Grenache 1/3 (130 years) - Mourvedre 1/3 (100 years) - Syrah 1/3 (80 years)

Wine making and maturing:

Grapes are sorted and picked by hand, maceration from 25 to 30 days, with the control of temperatures, de-stalking, regular release and treading, maturing in new barrels for 18 months before the conditioning in bottles.

Development:

Can be tasted from now, will reach its maturity in 8 to 10 years.

Marks:

Jancis Robinson: 17/20 (England)

Robert Parker : 89-92/100

Francois Lavergne Cœnologue Oenologist

[www.champagnemonsieurfrance.com](http://www.champagnemonsieurfrance.com)

