

Domaine de la Charbonnière






MEILLEURS VIN DE FRANCE 2008

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Rouge : 23,2 hectares. Grenache 67 %,
Syrah 20 %, Mourvèdre 12 %, Cinsault 0 %.
Blanc : 0,5 hectare. Roussanne 50 %,
Grenache 30 %, Clairette 20 %.
Production moyenne : 90 000 bt/an.

En progrès constant depuis quelques millésimes, la Charbonnière constitue un cru sérieux et régulier de Châteauneuf-du-Pape. Grâce à de beaux terroirs, situés sur le plateau de la Crau, des Brusquières et dans la zone du quartier Baratin, Michel Maret y produit des vins assez typiques et classiques de l'appellation, déclinés sous plusieurs cuvées, dont la remarquable Vieilles Vignes, dominée par de beaux grenaches.

Les vins : des rouges et des blancs qui montrent un travail bien maîtrisé. Le châteauneuf blanc brille par sa droiture et sa pureté. Le vacqueyras reflète à la fois la fermeté de son terroir et l'aspect solaire du millésime. Le châteauneuf Tradition est de belle facture, mais notre préférence va pour la cuvée Vieilles Vignes, dont la maturité du fruit offre beaucoup d'ampleur en bouche. Le Hautes Brusquières est plus ferme et compact mais prometteur.

- Châteauneuf-du-Pape 2006 20 €  16
- Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2005 30 €  16,5
- Châteauneuf-du-Pape
Hautes Brusquières 2005 30 €  16
- Châteauneuf-du-Pape
Mourre des Perdrix 2005 25 €  15
- Vacqueyras 2005 12,50 €  14,5

 Domaine de la Charbonnière
26, Route de Courthézon, BP 83, 84230

