

- LE PLATEAU DE MONT-REDON -



CHÂTEAU MONT-REDON

Châteauneuf-du-Pape

FAMILLE ABEILLE-FABRE



La découverte d'un grand terroir,

En 1923, c'est sur ce grand terroir aujourd'hui appelé le plateau de Mont-Redon qu'Henri Plantin (héritiers Abeille-Fabre) a défriché la garrigue et les bois pour y planter ses premières vignes. A cette époque l'AOC Châteauneuf-du-Pape n'existe pas. Visionnaire, il sait que ce terroir est unique et qu'il produira de grands vins. Il développe son vignoble sur le plateau anticipant même les décisions du décret d'appellation de Châteauneuf du Pape qui verra le jour plus d'une décennie plus tard (en 1936) comme première AOC de France. Quasi-centenaires ces vignes composent aujourd'hui exclusivement notre cuvée de Châteauneuf-du-Pape le Plateau de Mont-Redon.

Un terroir unique,

Le terroir de galets roulés du plateau de Mont-Redon représente un des sols emblématiques de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Considéré par de nombreux experts de grands crus comme le plus grand terroir de son appellation, ce plateau ouvert au Mistral bénéficie du meilleur du climat provençal avec un ensoleillement optimal. Il est d'autant plus exceptionnel que sa coupe géologique montre que les galets roulés encore présents à plus de 2 mètres de profondeur et alliés au « Safre » confèrent une capacité drainante très importante.

En sous-sol, de fines couches d'argiles se superposent ; ainsi même lors d'épisodes caniculaires les vignes bénéficient d'un stress hydrique idéal. Cette combinaison de galets, de safre et d'argiles fait toute la grandeur de ce terroir.

Notre philosophie : « Le Château » & « Le Plateau »

La philosophie du Châteauneuf-du-Pape Château Mont-Redon réside dans la vinification, la sélection, l'élevage et l'assemblage du meilleur de nos trois terroirs (les sables, les calcaires et les galets). Pour le Château Mont-Redon nous mettons en place un triple tri.

Le premier tri a lieu dans le vignoble lors des vendanges manuelles puis à la réception des raisins grâce à notre table de tri optique. Le second tri a lieu après les fermentations malolactiques. Nous séparons en effet les lots ne correspondant pas à nos critères de qualité pour les vendre en vrac. Les meilleurs sont conservés pour l'élevage qui est réalisé approximativement 50% en fût et 50% en cuve. Après un an d'élevage, nous ne retenons que les cuves qui permettent d'atteindre le meilleur assemblage possible, c'est à dire ceux avec les plus grandes profondeur et harmonie. Pour extraire la quintessence de nos vignes, la proportion de vrac peut aller jusqu'à 50% de notre récolte selon le millésime.

La cuvée « le Plateau de Mont-Redon » repose sur les mêmes principes mais en n'exprimant qu'un seul terroir : les galets ; dans les millésimes où il dégage une personnalité exceptionnelle. Pour ce premier millésime (2016 : très grande année à Châteauneuf du Pape), il s'agit d'un assemblage de 60% grenache noir et de 40% syrah. 60% de l'assemblage est élevé pendant 18 mois en pièces bourguignonnes (228L) neuves et de 1 vin. Après ces 18 mois d'élevage, l'assemblage final s'est reposé encore 10 mois en masse en cuve avant d'être mis en bouteilles.

Un principe intemporel,

Si l'assemblage du Plateau pourra varier d'un millésime à l'autre, le terroir lui ne changera jamais. Avec le Plateau de Mont-Redon, nous souhaitons mettre en avant et exprimer l'unicité de ce terroir qui représente l'âme de Mont-Redon. La notion du temps est également primordiale pour ce vin. Alors que les processus de vinification et d'extraction restent les mêmes que pour le Château Mont-Redon, nous prenons le temps d'élever ce vin, puis de le laisser s'assagir en cuve le temps qu'il faut jusqu'à la mise en bouteilles pour ce vin dont le potentiel de garde est la qualité ultime.

Un écrin sur-mesure,

Cette cuvée sera disponible en caisse bois unitaire (1 bouteille et 1 Magnum) ainsi qu'en caisse bois de 3 et de 6 bouteilles. L'essence de pin choisie pour les caisses ainsi que le façonnage du bois sont à l'image du vin qu'elles abritent.



LE PLATEAU DE MONT-REDON 2016

PRESSE & DÉGUSTATIONS



JEB DUNNUCK • 95 + Encore meilleur, [...] De fantastiques notes de crème de cassis, graphite, pain grillé, garrigue, et une belle minéralité font place à un Châteauneuf du Pape généreux et concentré qui brille en tous points. Millésime concentré et long, donnez par conséquent 4 à 6 ans aux bouteilles. Il aura 20 à 30 ans de longévité totale.

WINE ADVOCATE • 93-95 L'assemblage est composé de 60% de Grenache et 40% de Syrah, et le résultat est un effort de tout premier ordre, affichant des arôme explosifs de cerises, cacao et d'épices à gâteau. Généreux, soyeux, riche et long, il est étayé par les éléments structurels du chêne, sans être envahi par le bois du tout.

WINE SPECTATOR • 95 Dense, présentant les notes de fruits noirs murs intenses caractéristiques de ce millésime, tandis que des notes de prune, mûre, myrtille et figue se déploient, portées par une base de graphite profondément ancrée. Des notes chaudes de ganache, tabac brûlé, café turc et d'aulne grillé sont présentes en arrière-plan. Offre une finale longue et riche. Très bien construit. A boire de préférence de 2022 à 2040.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
