

Ce superbe domaine de Châteauneuf du Pape, mené en Agriculture Biologique, est exploité depuis longtemps par la famille CHASTAN, et se compose d'environ 20 hectares de vignes, toutes situées dans le secteur nord de l'appellation, aux lieux-dits très respectables de Palestor et de Cabrières.

**ST.-SIFFREIN 2009 CHÂTEAUNEUF DU PAPE Blanc 88 / 100**

C'est un vin délicieux fait d'un assemblage de Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne et Picpoul élevé en cuve 3 à 5 mois avant mise en bouteilles. Il révèle des arômes abondants de nectarine, de confiture à l'orange et des agrumes miellés dans un style croquant, frais et vif. A consommer dans les 1 à 2 ans à venir.

**ST.-SIFFREIN 2008 CHÂTEAUNEUF DU PAPE Rouge 88 / 100**

Ce très bon Châteauneuf du Pape 2008 possède une Robe grenat profond, accompagné d'un Nez avantageux d'algues, de réglisse, de myrtilles et de cerise.

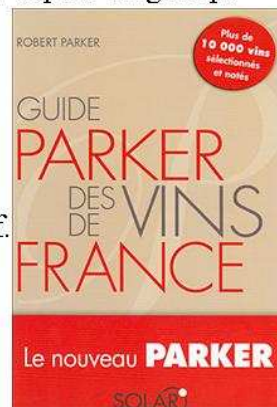
En Bouche, élégant et assez charnu avec des tannins soyeux, il est agréable à boire pendant 5 à 6 ans.

**ST.-SIFFREIN 2009 CHÂTEAUNEUF DU PAPE Rouge 91 / 100**

Le Châteauneuf du Pape 2009 (65 % Grenache et le reste de Syrah, Mourvèdre et Cinsault) est une beauté. Après un élevage complet en foudre, il révèle des notes classiques de garrigue provençale, de groseilles et cassis, de poivre et de cerises noires. Corsé, succulent et souple avec des tanins soyeux et une faible acidité, il sera à déguster pendant une décennie.

**ST.-SIFFREIN 2006 CHÂTEAUNEUF DU PAPE Rouge TERRE D'ABEL 91 / 100**

Cette nouvelle Cuvée luxueuse est un assemblage de 60 % grenache, 25 % Syrah et 15 % Mourvèdre (provenant de vignes de 60 à 100 ans d'âge). Il est puissant, concentré, une fin de bouche surprenante, une offrande musclé nous montrant une couleur dense prune, pourpre, grenat aussi bien qu'un Nez d'encens, de réglisse, de feuilles de tabac, de cerise noire et cassis. Super riche, concentré et corsé avec des tanins présents mais doux et bien fondus.



**Guide 2011 de LA REVUE DU VIN DE FRANCE ★**

Vieille propriété de CHATEAUNEUF DU PAPE, est élaborée une série de vins au profil plutôt traditionnel, souvent un peu fermes durant leur jeunesse, mais qui vieillissent remarquablement. Tous les derniers millésimes sont réussis.

Le blanc 2009 est riche, sur la gourmandise du fruit.

**Châteauneuf du Pape Blanc 2009 : Note 14 / 20**

Le Châteauneuf 2008 évoque la tapenade, il est construit par un fruit gourmand et généreux, légèrement chaleureux.

**Châteauneuf du Pape Rouge 2008 : Note 14 / 20**

**Châteauneuf du Pape Terre d'Abel 2005 : Note 16 / 20**

**Châteauneuf du Pape Terre d'Abel 2006 : Note 14,5 / 20**



**Les meilleurs VINS de FRANCE GAULT MILLAU ★★★★★**

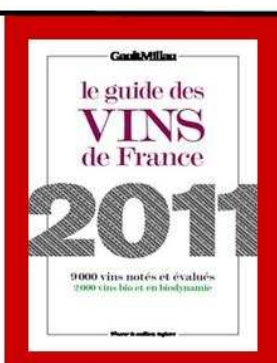
**Châteauneuf du Pape Rouge 2008** : beau Châteauneuf tout en puissance qui développe de gourmandes notes de fruits noirs. La Bouche est France à l'attaque et très bien structurée. Il y a de l'amplitude, un peu de boisé et une bonne concentration.

**Note 15 / 20**

**Châteauneuf du Pape Blanc 2009** : notes de lavande, de verveine et d'abricot rôti.

La Bouche est ronde sans perdre en tension. Dès le milieu de bouche, la minéralité prend le pas sur la matière.

**Note 15 / 20**



**« L'empire des notes de viande rôtie... »**

Très expressif et d'une belle complexité aromatique, le **millésime 2000 (17/20)** est dominé par des notes de jus de viande rôtie et de menthol. La bouche accompagne cette sensation de plénitude par une matière présente qui conjugue finesse et intensité. Très vivant, il a un bel avenir.

