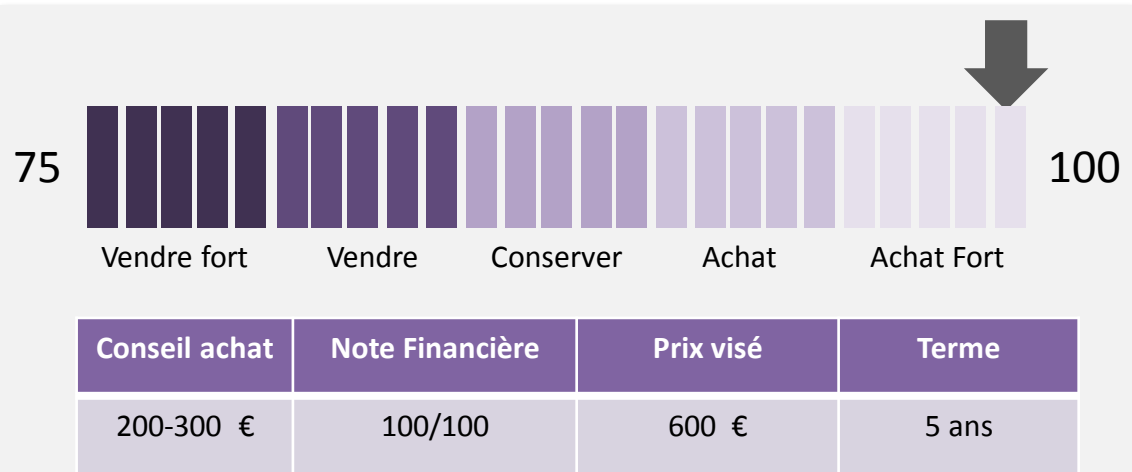


2010 Domaine Saint Préfert Collection Charles Giraud



Notre avis:

Ce vin est d'une pureté extraordinaire. Accessible dès aujourd'hui il pourra être bu pendant une trentaine d'années au minimum. Il nécessite d'être décanté au moins quatre heures avant d'être bu. Sa production minimale et sa reconnaissance par Parker font qu'il reste à peine 300 bouteilles sur le marché (à l'instar de l'autre millésime noté 100 par Parker, le 2007). Son exceptionnelle qualité et sa rareté font de ce vin notre préféré en terme d'investissement. Pour nous il ne fait aucun doute que ce vin va voir sa côte multipliée par trois ces cinq prochaines années.

Situé dans la partie Sud de l'appellation, ce domaine géré de main de maître, sa propriétaire, Isabel Ferrando, a initialement fait ses armes dans le Gigondas alors qu'elle travaillait chez Raspail-Ay. Son premier millésime en Châteauneuf du Pape date de 2003. Depuis, ses vins n'ont cessé de s'améliorer et de s'enrichir. Sous l'étiquette de son domaine, le Domaine de Saint-Préfert, elle produit 5 cuvées; deux blancs et trois rouges. Ses deux blancs font partie, avec la plus grande continuité, de mes favoris de cette région. Sa meilleure cuvée, est certainement la Collection Charles Giraud qui, quelque soit le millésime reste la plus impressionnante par sa qualité.

100 points Robert Parker Drink 2016-2030+

An incredible wine that I thought was pure perfection on release, the 2010 Châteauneuf du Pape Collection Charles Giraud still stays at the top of my hierarchy today. The most masculine, powerful and concentrated of the trio, it possesses massive amounts of fruit to go with darker styled fruits, pan drippings, charred steak and roasted herbs. It has everything you could want in a Southern Rhône.

Encépagement

60 % Grenache (80 ans), 35 % Mourvèdre (60 ans)
5 % Syrah (65 ans)

Élevage 100 % en ½ muid de 600 Litres de 3 vins.

Vinification 100 % non éraflé

Durée de l'élevage 18 mois