

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2022

Domaine du Banneret



Situation : Le domaine du banneret, petite propriété de 5ha, c'est l'histoire d'un architecte d'une grande agence Toulousaine, Jean Claude Vidal, qui décide de changer de vie en 1989 afin de reprendre les parcelles de vignes familiales à Châteauneuf-du-Pape et de créer son domaine. Au départ sans cave de vinification, Jean-Claude Vidal emprunte une simple barrique à un vieux copain : un certain Henri Bonneau, qui le laissera faire ses premières cuvées chez lui. Années après années, le domaine développera une image de joyaux caché

de l'appellation, à la fois incontournable et plein de mystère. Jean-Claude laisse peu à peu la place à la jeune génération, avec l'arrivée au domaine de sa fille Audrey.

Généreux, profonds et emprunts d'une grande complexité, les vins du domaine gagnent en sensualité et en délicatesse avec l'arrivée de Audrey, pour atteindre des sommets d'élégance ces dernières années.

Encépagement : Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Muscardin, Vaccarèse, Terret Noir, Cinsault, Picpoul noir, Cunoise

Terroir : Galets roulés et sables

Température de Service : 15°C, ouverture 3h avant dégustation

Potentiel de Garde : 2030-2045

Observations : Les vins proposent une expression singulière du terroir de Châteauneuf, reconnaissable à l'aveugle au milieu de tous, jamais très fort en couleur mais toujours profond, élancé et épicé, avec un fruit exceptionnel. Ils nous servent de référent en termes d'équilibre et surtout de complexité et montrent le potentiel de garde des vins du secteur.

