

Domaine Château RAYAS

Châteauneuf-du-Pape 1998

Vin : Châteauneuf du Pape 1998

Région : Rhône sud

Appellation : AOC Châteauneuf du Pape

Cépages : 100% grenache

Présentation : Depuis 4 générations, le domaine est la propriété de la famille Reynaud. Rayas est un petit domaine de 10 ha, retiré au milieu des bois, dans un terrain au sol sablonneux et pauvre. Le domaine est également propriétaire de Fonsalette et « des tours ». Le 2nd vin est « Pignan ».

Vinification : Cuves béton puis élevage de 20 mois dans des vieux futs.
Rendement de 18 hl/ha.

Dégustation :

Dégustée en oct 2011 : La robe est plus soutenue que 1997 mais un peu moins brillante...

Le nez est sur les épices, les fruits noirs, le café, le balsamique et un côté "ciré"... Ca sent vraiment bon! En bouche, c'est très frais, et incroyablement jeune. Je lui trouve des arômes de réglisse, d'épices et de cerise confite.

C'est superbe, mais on sent que le vin ne se livre pas complètement... Serait-il en train de se refermer? Autant le 1997 se livrait entièrement et était superbe à boire maintenant, autant le 1998 semble plus sur la réserve... Je pense qu'il faudra y revenir d'ici quelques années, car la matière est magnifique...

Dégustée en Fév 2011 : La robe n'est pas d'une grande densité plutôt un peu claire. Pas beaucoup de traces de vieillissement. Au nez on a une palette des fins arômes épices vraiment sudistes et méditerranéens (laurier, thym etc.) distingués. En bouche, on a la même chose que le nez, les tanins sont dilués tout à fait et la finale est rond et de bonne longueur. Velouté. Vin à maturité, prêt à boire et pas du tout fatigué.

Apogée : 2010 / 2020

Service : 15 - 16°C.

Accompagnement idéal : viandes rouges grillées ou viandes en sauce.

Prix : entre 178 et 320 € la bouteille

