

La Célestière Tradition 2009 : Béni soit Châteauneuf-du-Pape !

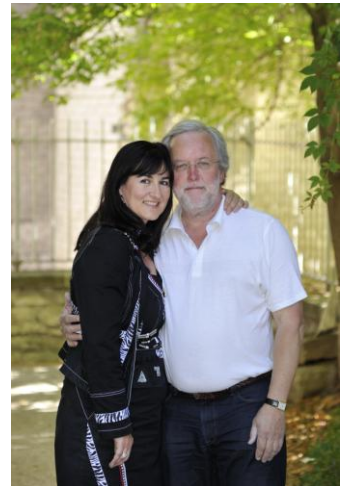
Communiqué Nouveauté – Communiqué élégance – Communiqué Terroir

Neil et Béatrice Joyce, propriétaires du Château Dalmeran, en Baux de Provence, dévoilent, avec la cuvée Tradition, le tout premier millésime du domaine qu'ils ont acquis et entièrement réhabilité à Châteauneuf-du-Pape, La Célestière. Une sortie qui confirme leur talent et leur compréhension du terroir.

Neil et Béatrice Joyce : le souci de la perfection.

Désormais, il faudra compter la Célestière comme l'un des fleurons de l'appellation castelpapale. En l'espace de 3 ans, le couple a réveillé une belle endormie et lui a même donné un nouveau nom : un hommage autant qu'un programme.

A l'origine, cette propriété connue sous le nom peu engageant de La Glacière appartenait depuis sept générations à une famille suisse qui allouait les vignes en fermage. En novembre 2008, Béatrice et Neil Joyce l'acquièrent et la rebaptisent de manière à évoquer l'élévation spirituelle et...le caractère divin de leur nectar ! La Célestière entame sa nouvelle vie par des travaux importants et un chai sobre et fonctionnel pour vinifier et abriter son premier millésime : 2009.



Un terroir exceptionnel.

Situé au sud-ouest de l'appellation, le domaine est essentiellement planté d'un trésor de vieilles vignes cultivées désormais en mode biologique.

Le domaine comprend 16 hectares dont 10 d'un seul tenant classé en Châteauneuf-du-Pape, tandis que le reste est dédié aux Vins de Pays du Vaucluse. L'une des parcelles, nommée la Croze, s'étale en pente douce à 30 mètres d'altitude. Exposée sud-sud-est, elle constitue un véritable trésor de vieilles vignes de grenache presque centenaires puisqu'elles ont été plantées en 1918. Sur la parcelle dite de Valori, elles sont âgées de 50 ans, tout comme mourvèdre et cinsault, autres cépages traditionnels. Une petite parcelle de 25 ares de syrah complète désormais le vignoble.

Cuvée Tradition : une expression noble et maîtrisée.

Bâtie sur un bel équilibre, elle camoufle sa fougue sous une finesse parfaitement lissée.

Issue de rendements minuscules (23,5 hl/ha), La cuvée Tradition est composée d'une dominante de grenache complétée à part égale par le cinsault et le mourvèdre. Elevée pour moitié en cuves béton et en foudres de 52 hl, elle est révélatrice du style du domaine qui impose des vins denses, s'appuyant sur un fruité éclatant et une pointe de vivacité.

La robe d'un pourpre tout épiscopal se pare de beaux reflets brillants. Le nez très parfumé évoque les fruits rouges confits, la cerise noire et la mûre. Une touche d'épices lui confère du piquant. En bouche, elle évolue sur une structure souple et puissante, dont les tanins bien présents ont été disciplinés avec art : charnue, délicieusement fruitée, elle développe des notes de chocolat noir et de réglisse jusqu'à une finale longue et pleine.

On peut profiter dès maintenant de l'éclat de sa prime jeunesse pour réchauffer l'hiver.

On la servira à 15 ° avec des viandes rouges grillées, des terrines de lapin ou de sanglier, un crumble d'aubergines et de tomates ou un tajine d'agneau aux pruneaux.



**Le Châteauneuf-du Pape Tradition 2009 de la Célestière
est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 19 €**

La Célestière

1956 route de Roquemaure
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel : 04 90 25 28 92
www.lacelestiere.fr

Bureau de presse :

Force 4/Sophie Morgaut-Lejeune

Tél 01 44 40 27 30 – sophie@agence-force4.com
Contact : Aurélie Rovnanik – aurelie@agence-force4.com