

<http://vinhoparatodos.blogspot.com/2010/12/jean-paul-selles-chateauneuf-du-pape.html>

Jean-Paul Sellès Châteauneuf du Pape Rouge 2006



Escolhi esse vinho para encerrar o ano por dois motivos. O primeiro é porque ainda não havia comentado nenhum Châteauneuf du Pape aqui no blog. Segundo porque ganhei esse vinho da minha esposa, que me presenteou no início do ano. Pesquisei um pouco e vi que é encontrado na faixa dos R\$ 120, um dos mais baratos Châteauneuf du Pape do mercado brasileiro, o que não diminuiu em nada a satisfação de bebê-lo. **É elaborado com as uvas Grenache, Mourvedre e Cinsault** pela **Jean-Paul & Cécile Sellès**, casa fundada em 1966.



O nome da região ("castelo novo do Papa", numa tradução livre) está ligada à transferência da cúpula da Igreja para Avignon, no período compreendido entre 1309 e 1340. Em virtude das condições da época, as grandes festas e reuniões políticas não podiam ser regadas a vinhos trazidos de longas distâncias, sendo mais fácil o consumo do vinho local, o que contribuiu muito para sua notoriedade. A região está incrustada no Rhône Sul, cujo solo é repleto de pequenas pedrinhas, uma espécie de

cascalho branco (Gallets) que contribuem para a manutenção do calor nas plantas para sua lenta maturação. Lá são permitidas inúmeras variedades na composição dos vinhos. Nos tintos as mais comuns são a Grenache (principal uva), Syrah (que confere aos vinhos aromas de especiarias e estrutura tânica) e Mourvèdre (que dá volume e elegância ao vinho). Dentre as brancas as mais utilizadas são Roussanne, Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc.

Vamos ao vinho: na taça um vinho com alguma evolução. Coloração rubi com bordas alaranjadas, boa transparência e lágrimas rápidas (14% de álcool). Aromas em boa intensidade, bom frescor, frutos silvestres delicados, especiarias, pimenta e couro. Boa complexidade. Na boca tem corpo mediano, com grande presença. Taninos finos. Frutado intenso no retro-olfato, evoluindo depois de aberto. Final mediano, marcado por muita fruta e leve lembrança tânica. Álcool em equilíbrio. Pronto para beber. Um vinho de grande elegância, servindo didaticamente aos que querem conhecer as características desse celebrado vinho. A complexidade dos aromas remete ao que se lê nos livros sobre vinhos. Diria que é um vinho "didático". Certamente é mais simples que os celebrados vinhos dessa região, que são muito mais caros, mas é plenamente satisfatório nessa faixa de preços. Apenas acredito que não evoluirá muito com a guarda.



Pasta de berinjela (babaghanoug), pasta de grão de bico (homus), cheiro verde, azeites e broa úmida de centeio. Jantar em 04 de fevereiro de 2011.