



Les 3 Cellier

2 Quartier Saint Pierre
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : +33 (0)4 90 02 04 62

☎ : +33 (0)4 83 07 58 58

@ : les3cellier@hotmail.fr

Web : www.3cellier.fr

Parutions / Releases « 2008/2009 »

Terre de vins (FR)



Septembre-Octobre-Novembre 2008



17/20 40 €
Domaine des 3 Cellier

Cuvée Privilège 2007

Une cuvée remarquable, et pas seulement parce qu'elle ne compte que 40 % de grenache dans son assemblage, les 60 % restants se répartissent équitablement entre syrah, mourvèdre et... vaccarèse. Le nez est intense et expressif, dominé par les notes de sureau, mûre confite et iris. La matière en bouche est très riche, dense, onctueuse, et cependant juteuse et très tonique. Longue finale fraîche, un peu saline, avec une jolie pointe d'amertume. Attention, à peine 3500 bouteilles de cette cuvée dont on se réglera pour l'instant sur une côte de bœuf.

Jancis Robinson (U.K.)



Dom des Trois Celliers, L'Insolente 2007 Châteauneuf-du-Pape Blanc 16/20

Definitely yellow. First bottle: TCA on the nose and then drying on the palate. Second bottle: distinctly cheesy nose. Good fruit weight and concentration but not very refreshing or vital. A bit heavy and dull.

Dom des Trois Celliers, Privilège 2007 Châteauneuf-du-Pape Rouge 16/20

Grenache Noir 40%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%, Vaccarèse 20%. With 10% aged in barrique, the rest in cuve.

Very dark purple. Tarry nose with some excitement there. But there's a lack of freshness on the palate – the fruit seems just slightly too ripe.

Dom des Trois Celliers, Alchimie 2007 Châteauneuf-du-Pape Rouge 17/20

Grenache Noir 74%, Syrah 16%, Cunoise 5%, Vaccarèse 5%, aged in foudres.

Some evolution at the rim. Bright and gamey on the nose. Sweet start. Then some quite firm, fine tannins push in. There's just a little bit of a hole in the middle, and not quite the density to make it a truly great wine.

Revue du Vin de FRANCE (FR)



Domaine des 3 Cellier

Cuvée Privilège

Rouge. Ce vin habilement vinifié en toute petite partie en macération carbonique mais pour le reste de manière traditionnelle donne un Châteauneuf-du-Pape plein de séduction, à boire sur la jeunesse de son fruit, mais qui a suffisamment d'étoffe pour bien vieillir. 35 €

Domaine des 3 Cellier

Cuvée Insolente

Blanc. Nez sur la garrigue et les épices, c'est très méridional dans sa définition, avec une belle suavité en bouche grâce à un fruit charnu, intense et gourmand. 20 €

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DES 3 CELLIER

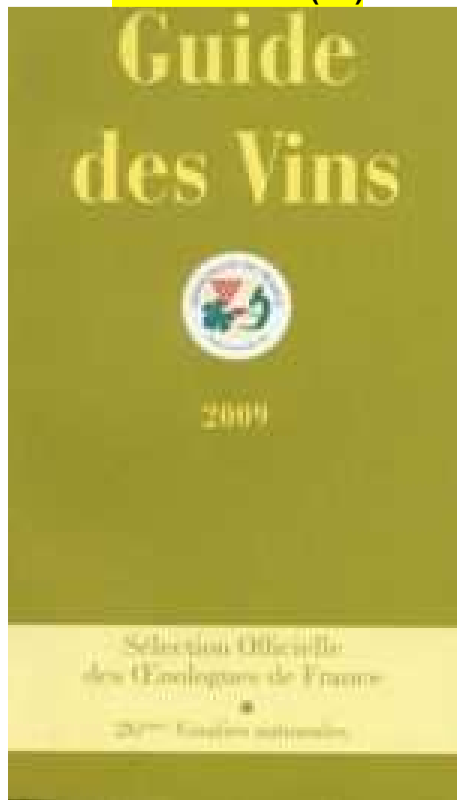
Privilège 2007
Grand Prix d'Excellence



Une très belle couleur rouge grenat frangée de rubis pare cette robe profonde et sombre. Le nez s'ouvre sur une belle diversité aromatique : cassis, myrtille, cerise, puis réglisse, laurier, garrigue, sous-bois, épiées (poivre rouge). L'attaque en bouche est onctueuse, les tanins sont soyeux et veloutés, très belle complexité aromatique, finale longue et persistante sur des notes de raisins surmûris. »

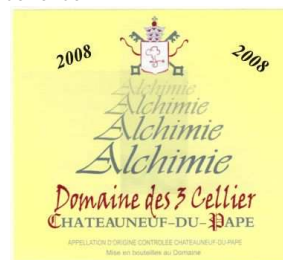
EARL Domaine des 3 Cellier 80, route de Sorgues 84230 Châteauf-neuf-du-Pape © 0628264603 domainedes3celler@hotmail.fr Prix : 40,00 € (Enologue parrain : Magalie SIBRAC

Guide des vins (FR)



DOMAINE DES 3 CELLIER

L'Alchimie 2007
Prix d'Excellence



Robe sombre dotée de beaux reflets grenat. D'un premier abord timide, le nez se dévoile sur des notes de réglisse, de fruits fumés, sur un fond de fruits frais charnus. L'attaque est aromatique sur des notes de garrigue et de tabac. L'ambiance est épicée, poivrée. Les tanins sont élégants. L'ensemble est plaisant, gouleyant avec une finale intéressante.

EARL Domaine des 3 Celliers 80, route de Sorgues 84230 Châteauf-neuf-du-Pape © 0628264603 domainedes3celler@hotmail.fr Prix : 17,00 € (Enologue parrain : Magalie SIBRAC

Robert Parker (USA)



2007 Les 3 Celliers Chateauf-neuf du Pape L'Insolente

Rating: 88 Drink: 2008-2010

A 100% Roussanne cuvee revealing a creamy texture, complex, exotic fruit, decent acidity, and a fleshy mouth feel drink over the next 1-2 years...

2007 Les 3 Celliers Chateauf-neuf du Pape Alchimie

Rating: (88-90) Drink: 2008-2023

The 2007 Alchimie is an elegant, Burgundian-styled Chateauf-neuf du Pape with dark ruby color to the rim, and sweet black currants and cherries intermixed with some floral and spice notes. The wine is pure and displays beautiful sweetness as well as a medium to full-bodied, broad mouth feel and finish. This certainly has outstanding potential and should evolve for 10-15 years.

This new, tiny artisanal producer seems to be prepared to hit the market with some superb debut offerings.

No known American importer...

2007 Les 3 Celliers Chateauf-neuf du Pape Privilège

Rating: (91-94) Drink: 2008-2028

The 2007 Privilège, a blend of Grenache, Syrah, Mourvedre, and Vaccarese, is fabulous. Sadly, it is a cuvee of only 300 cases or so. Dense ruby purple to the rim with a nose of smoked meats, camphor, melted licorice, fig, black currant, and cherry, it is full-bodied, meaty, and earthy, with tremendous concentration, stunning texture, and an impressive, blockbuster finish. This should turn out to be a brilliant Chateauf-neuf du Pape to drink over the next 20 years.

This new, tiny artisanal producer seems to be prepared to hit the market with some superb debut offerings.

No known American importer...

- Robert Parker (October, 2008)

Copyright 2009, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission

John Livingstone -Learmonth (UK)



Welcome to drinkrhone.com

Here on the website, there were more domaines loaded under Gigondas in September, and this will continue in October. A new Châteauf-neuf-du-Pape domaine, Domaine des 3 Cellier (one half of the now discontinued Domaine Saint-Benoit) has been added

DOMAINE DES 3 CELLIER

LVT 2007 r wh The Cellier family part of the Domaine Saint-Benoit. Marc Cellier retired in August 2007, and his three sons took it over and are doing their own thing. They are very motivated. Sound early signals. The eldest, Ludovic, has been at the domaine since 1999.

1001 Dégustation (Fr)



Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Alchimie", 2007

★★★ nouvelle sélection



"Alchimie"

Millésime : 2007

Couleur : Rouge

Origine : AOC Châteauneuf-du-Pape

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Entre 16.00 et 20 €

Dégusté en Avril 2009

L'avis de 1001 degustations

Bel Aromatique rime ici avec aromates, laurier, eucalyptus et aussi avec des senteurs de vigne. Ensuite une succession de pruneau, de kirsch, de noyau de cerise, le tout dure sur la langue.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

- Rôti de Bœuf
- Chili con carne
- Brouillade de truffes

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Marceau", 2007

★★★★ nouvelle sélection



"Marceau"

Millésime : 2007

Couleur : Rouge

Origine : AOC Châteauneuf-du-Pape

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Avril 2009

L'avis de 1001 degustations

Cassis de bout en bout, superbement cassis. Un grenache très bien fait, avec une connotation tempranillo et une texture très goûteuse. Les fruits rouges finissent par se frayer un chemin dans cette matière.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

- Lapin de garenne en civet
- Côte de bœuf aux cèpes
- Confit d'oie à la Landaise

1001 Dégustation (Fr)



Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Privilège", 2007

★ nouvelle sélection



"Privilège"

Millésime : 2008

Couleur : Rouge

Origine : AOC Châteauneuf-du-Pape

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Entre 32.00 et 40 €

Dégusté en Avril 2009

L'avis de 1001 degustations

Bel assemblage de senteurs, écorce d'orange et de fruits confits, notes viandées. Tanins aimables qui portent du fruit (pruneau, figue, banane).

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

- Charlotte au chocolat
- Rôti de sanglier
- Picodon

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "L'insolente", 2007

♥★★★★ nouvelle sélection



"L'insolente"

Millésime : 2007

Couleur : Blanc

Origine : AOC Châteauneuf-du-Pape

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Roussanne

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Avril 2009

L'avis de 1001 degustations

Un registre olfactif que la roussanne aborde rarement, notes iodées et senteurs d'algues. Délectable en bouche, une note minérale bien en accord avec le nez, puis amplement beurré il révèle une pointe de noisette. Finale magnifique et longue.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

- Saint jacques au safran

Saint-marcellin

Vin de Table, Domaine des 3 Cellier, "Grain en folie"

★ nouvelle sélection



"Grain en folie"

Couleur : Liqueureux Rosé

Origine : V.D.T Vin de Table

Région : Multi-région

Principaux cépages : Terret noir, Counoise, Syrah

Entre 3.00 et 5 €

Dégusté en Avril 2009

L'avis de 1001 degustations

Nez de fruits secs et de mie de pain. Des saveurs de nougat et de noisette qui se marieront aussi avec des pâtisseries.

Conservation : A boire dans les 3 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

Pizza Canard à l'orange Chipolatas