



Les 3 Cellier

2 Quartier Saint Pierre
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : 04 90 02 04 62

☎ : 04 83 07 58 58

@ : les3cellier@hotmail.fr

Web : www.3cellier.fr

Parutions / Releases « 2012 »

Guide Gilbert & Gaillard (FR / UK)

GILBERT & GAILLARD

WINE INTERNATIONAL

Note : 91/ 100 - Domaine des 3 Cellier - Marceau – 2009

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe grenat sombre, brillante. Nez de fruits noirs confiturés, figue, touche viandée. Bouche opulente, profonde, charnue, affichant une belle complexité aromatique et une harmonie irréprochable. Splendide. Déjà un régal.

Note : 87/ 100 - Domaine des 3 Cellier - Alchimie – 2009

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe grenat lumineuse. Arômes élégants et nets de fruits mûrs, d'épices. Attaque ronde, bouche gourmande, généreuse, séveuse, affichant du relief. Un vin concentré bâti sur des tanins soyeux. On le réservera à une viande en sauce.

Note : 94/ 100 - Domaine des 3 Cellier - Privilège – 2009

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe lumineuse d'un grenat sombre. Nez expressif, torréfié, fumé, notes de moka. Attaque soyeuse, un style généreux, concentré, laissant une impression de légèreté et d'élégance surprenante. Fondu, caressant, séduisant à souhait. Du beau travail.

Note : 90/ 100 - Domaine des 3 Cellier - L'Insolente – 2009

Vin blanc sec - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe doré pâle. Nez engageant, fruits blancs mûrs, touches pâtisseries. Bouche crémeuse, profonde, généreuse, aux saveurs délicates. Jolies notes épicées en finale. Beau vin à réserver à un crustacé.

Decanter Janvier 2012 (UK)

Decanter

Châteauneuf-du-Pape : 2009 : results

HIGHLY RECOMMENDED ****



Domaine des 3 Cellier, Marceau 16.5

N/A UK www.3cellier.fr Aromas of liquorice, dried fruit, smoke, heady alcohol, incense, herbs, medicinal spice and red fruit. Has Châteauneuf complexity, sweet fruit and firm structure. Has good weight and depth of flavour to match.
Drink: 2015. Alc: 14.5%

RECOMMENDED

Domaine des 3 Cellier, Privilège 16

Strawberry jam, cream, spice, citrus, tobacco and floral aromas. A generous palate with a meaty backdrop, dominant oak and firm mineral acidity.

Domaine des 3 Cellier, Alchimie 15.67

Sweet spice, strawberry, raisin, cherry and a hint of Darjeeling tea on the nose.
A rounded and agreeable palate which is not too extracted. Nice spicy finish.

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

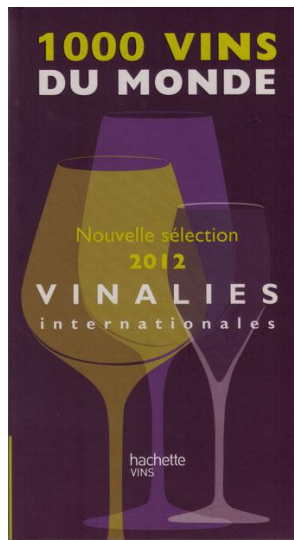
DOMAINE DES 3 CELLIER

Privilège 2009

VINALIES D'OR

Regarder ce vin est comme entrer au cœur du vignoble, ce vignoble où le soleil abonde. Il nous emmène ainsi dans un univers d'un grenat sombre et profond, ponctué par un liseré légèrement violacé, témoin d'une belle jeunesse. Au nez, il dévoile un registre aromatique large et riche où la complexité se fait reine et où le fruit se fait roi. La cerise noire domine d'abord, puis laisse place à des notes de prune fraîche associées à du fumé. En deuxième nez, il dévoile d'autres richesses comme le tabac, le cuir, le balsamique, le tout enfermé dans un boisé intense mais élégant. Que dire de la sensation en bouche, si ce n'est qu'elle traduit le ressenti olfactif, garantissant une structure inébranlable grâce à ces raisins cueillis à la juste maturité et élevés avec précaution dans un bois de qualité ? Un très joli vin témoin des richesses d'un terroir.

1 000 Vins du Monde FR



DOMAINE DES 3 CELLIER

Marceau 2009

VINALIES D'ARGENT

La très belle couleur rouge grenat sombre présentant quelques nuances violacées annonce un vin riche et généreux. Au nez, il s'ouvre très vite sur des notes de fruits rouges, mais aussi de réglisse et d'épices. En bouche, il se montre direct, bien ouvert : on retrouve cette générosité attendue qui donne un aspect très doux à ce vin. Sa finale reste bien droite et encore bien ferme, mais ne demande qu'à s'épanouir. Une belle bouteille qui trouvera vite preneur.

Robert Parker USA



2010 Les 3 Celliers Chateaufneuf du Pape Marceau (86-88)

The 2010 Chateaufneuf du Pape Marceau does not reveal the stuffing and purity of fruit found in the 2009. While deeply colored with more extract, structure and tannin, it is not as seductive as its older sibling.

2010 Les 3 Celliers Chateaufneuf du Pape Privilège (88-90)

The dark ruby/purple-hued 2010 Chateaufneuf du Pape Privilège offers abundant berry fruit notes, but it is extremely primary, tasting like a 3-4 month old wine rather than is nearly a year old. The wine is full-bodied and rich with lots of tannin, good acids and a gamy, black currant, peppery nose.

2010 Les 3 Celliers Chateaufneuf du Pape Eternelle (87-89) points Drink: 2011-2023

The 2010 Chateaufneuf du Pape Eternelle exhibits lots of ground pepper, garrigue, licorice, loamy soil and kirsch liqueur notes. Neither as deep nor concentrated as the Privilège, it is a more sexy, Grenache-dominated effort that should drink nicely for 10-12 years.

(Not yet released)

No known American importer.

Jancis Robinson U.K.



DOMAINE DES 3 CELLIER

Dom des 3 Cellier, L'Insolente 2010 Châteaufneuf-du-Pape 15.5 Drink 2011 -2013 Les Serres. 100% Roussanne, 80% spends eight months in inox. 20% spends eight months in barrique. 1,500 bottles.

Deep straw. May-blossom nose. Rather clumsy texture. But some gummy interest and zest. Falls away a bit on the finish. 14%

Dom des 3 Cellier. Alchimie 2010 Châteaufneuf-du-Pape 17 Drink 2016-2028

62% Grenache, 17% Syrah, 11% Mourvèdre, 10% Vaccarese. 18 months in inox. 5,000 bottles.

Mid ruby. Evolved, autumnal nose. Very sweet and focused. And then just reined in on the finish to make way for some notably ripe tannins. Well done! 14.5%

Dom des 3 Cellier. Éternelle 2010 Châteaufneuf-du-Pape 17.5 Drink 2018-2028 Dark shiny crimson. Pungent, mineral, almost stinky lab nose. Very sweet start, something rather polished and floral about this on the palate. An interesting combo! Very flattering. 15%

Dom des 3 Cellier. Marceau 2010 Châteaufneuf-du-Pape 16.5 Drink 2017-2025 Vibrant crimson. Quite meaty nose but pretty dry, not to say drying, on the palate. Lacks juice. 14.5%

Dom des 3 Cellier, Privilège 2010 Châteaufneuf-du-Pape 17 Drink 2017-2027 Blackish purple - very distinctive! Savoury and rather fine and restrained. Nothing in excess but maybe a tad dull and very drying on the end. Very reductively made. Rather treacly. 15%

Tasted (UK)



MARKUS DEL MONEGO ANDR AS LARSSON

THE CHATEAUNEUF DU PAPE TASTING BY Andr as LARSSON and Markus DEL MONEGO

Ch ateaufeuf Du Pape Rouge 2010

Domaine des 3 Cellier Ch ateaufeuf du Pape Eternelle

MDM 79 : Dark purple red with violet hue and black centre. Nose with aromas reminiscent of Port, pyrotechnical character, slightly vegetable character with a touch of volatility. On the palate with astringent tannins, a touch of sugar and rather simple character.

AL 78 : Very sweet nose, jammy, almost volatile with super ripe fruit and hints of balsamic vinegar. The palate has residual sugar and harsh tannin, very rustic, not balanced.

AVERAGE 78,5

Ch ateaufeuf Du Pape Rouge 2009

Domaine des 3 Cellier Ch ateaufeuf du Pape Priv lege

MDM 91 : Dark purple red with violet hue and black centre. Exuberant character, ripe fruit, blackcurrant, black cherries and dark chocolate, with a touch of white pepper, mild spices and balmy tones. On the palate clean and well balanced with convincing length. Good fruit and mild spices on the palate. Exuberant finish. A wine which takes advantage of decanting.

AL 89 : Sweet and perfumed nose, orange peel, red berries, clove and a chocolate praline, the palate is sweet rounded and rather elegant, a bit more pinot-like, supple and quite long finish. An elegant example.

AVERAGE 90

Domaine des 3 Cellier Ch ateaufeuf du Pape Marceau

MDM 91 : Dark purple red with violet hue and almost black centre. Meaty character, smokey flavour, Prunes d'Agen, black pepper and a floral touch of wisteria. On the palate rather rich with spicy notes and good substance, touches of sweetness but not jammy.

AL 90 : Sweet and ripe nose with dark plum, cassis, tobacco and spices, the palate is round, opulent and sweet without being jammy, some smoky notes, fine spices and a mixture of red and dark berries. Fine balance and a good length a nice classic style with ripeness but not too much, good substance and backbone.

AVERAGE 90,5

Domaine des 3 Cellier Ch ateaufeuf du Pape Alchimie

MDM 90 : Dark purple red with violet hue and almost black centre. Iodine aromas in the nose, then releasing lush fruit, especially dark berries and ripe plums. Pimento and toasted bread in the background. A fresh tasting experience on the palate with good length.

AL 88 : Dark berries, plum, tobacco and brown sugar on the nose, sweet fruit but no jamminess, the palate is balanced and offers a mixture of red and dark berries, good backbone and a herbal spiciness, fine length and overall balance, plenty of character.

AVERAGE 89

Ch ateaufeuf du Pape Blanc 2010

Domaine des 3 Cellier Ch ateaufeuf du Pape L'Insolente

MDM 89 : Intense golden yellow colour. Intense flavour reminiscent of orange peel, dried apricots and yellow plums. Aromas of vanilla and hazelnut in the background. On the palate well balanced with charming character, alcohol well integrated and good length. s and mirabelle, apricots and a touch of candied orange peel. Toasted aroma in the background. On the palate aromatic character with tones of dried fruit, mild spices, a touch of oak.

AL 87 : Fairly intense nose, quite ripe with hints of stone fruits, apricot, yellow plum, and some floral notes. The palate shows a good balance between fruit, acidity and structure, not the most powerful but with fine length and drinkability, a hint of citrusy bitterness on the finish.

AVERAGE 88

INTERNATIONAL WINE CELLAR USA



Domaine des 3 Cellier

2010 Chateaufeuf Du Pape Blanc L Insolente (100% roussanne, raised in a combination of stainless steel tanks and *barriques*) :

Light gold. A smoky, spice-accented bouquet evokes pear skin, melon, peach pit and honey, with a hint of chamomile in the background. Fleshy and smooth on entry, then tighter in the middle, offering juicy, energetic orchard and pit fruit flavors. Finishes on a bitter note, with good cut and length. **89**

2010 Chateaufeuf Du Pape Alchimie (62% grenache, 27% syrah and 11% mourvedre, raised in *foudres*):

Ruby-red. Cherry and rhubarb on the musky, spice-accented nose. Densely packed red fruit flavors show good energy with air, picking up a slightly bitter quality. Finishes with good cut but comes up a bit short. This should flesh out with a bit more *elevage*. **87-89**

2010 Chateaufeuf Du Pape Marceau (44% grenache, 31% mourvedre and 25% syrah; half raised in *barriques* and the rest in stainless steel): Full ruby. Expressive bouquet combines raspberry, spices, minerals and a suave floral quality. Silky and sweet on the palate, offering seamless, open-knit red fruit flavors. Accessible, fruit-driven Chateaufeuf with good finishing cling and sweetness. **89-91**

2010 Chateaufeuf Du Pape Privilege (53% syrah, 25% grenache and 22% mourvedre; 70% of the wine was raised in *barriques* and the rest in stainless steel):

Opaque purple. Cassis, cherry compote, dark chocolate and a hint of olive tapenade on the ripe nose. Sweet, concentrated and creamy, with bright acidity adding lift and smooth tannins contributing back-end shape. Dense and rather primary on the finish, showing a powerful note of dark berry skin. **92-93**

2010 Chateaufeuf Du Pape Eternelle (100% grenache, raised entirely in stainless steel):

Bright purple. Intensely perfumed bouquet evokes dark berry preserves, Indian spices and a hint of cured meat. Unevolved and slow to open, but with good clarity and energy to the bitter berry skin and spice flavors. The finish leaves notes of blueberry and cracked pepper behind, along with a gentle smoky note. **89-91**

(Free Run Wines, Seattle, WA; Dorian Wines, Houston, TX)

RVF Mars 2012 (FR)



LA HIERARCHIE A CHATEAUNEUF DU PAPE 50 grands vins rouges 2009

30^e

Cuv e Marceau Domaine des 3 Cellier

Tr s beau vin intense et nuanc , avec des tanins fins et  l gants, et un c ur de bouche velout .

Note de la cuv e : **16/20**

Prix : **20  **



1001 Dégustation (Fr)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Alchimie", 2010

★ nouvelle sélection



"Alchimie"
Millésime : 2010
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#), [Mourvèdre](#)
Entre 16.00 et 20 €
Dégusté en Juillet 2012

L'avis de 1001 dégustations

Cette cuvée sans se départir de sa fraîcheur d'un millésime à l'autre reste dans les canons d'un Châteauneuf-du-Pape. On reconnaît et on aime les senteurs de banane et de figue sèche.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

[Chateaubriand grillé](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Marceau", 2010

★★ nouvelle sélection



"Marceau"
Millésime : 2010
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Mourvèdre](#), [Syrah](#)
Entre 20.00 et 25 €
Dégusté en Juillet 2012

L'avis de 1001 dégustations

Les premiers arômes sont fondus puis la fraîcheur de la griotte nous enchante.

Attaque mentholée, légère astringence, poivré, plein, charnu. C'est bien fait, mais à laisser reposer 2 à 3 ans.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

∴ [Curry de Porc](#)

∴ [Civet de chevreuil](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Eternelle", 2010

★★★★ nouvelle sélection



"Eternelle"
Millésime : 2010
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#)
Entre 40.00 et 60 €
Dégusté en Juillet 2012

L'avis de 1001 dégustations

Pour les amateurs de l'appellation. Nez très expressif, framboise, rose et touche mentholée. On déguste la pointe vanillée on apprécie son velouté et la belle souplesse déjà présente. Finale réglisse, Zan au citron.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

[Filet de boeuf en croûte](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Privilège", 2010

♥ ★★ nouvelle sélection



"Privilège"
Millésime : 2010
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#), [Mourvèdre](#)
Entre 32.00 et 40 €
Dégusté en Juillet 2012

L'avis de 1001 dégustations

Magnifique couleur cerise burlat. Des arômes de mûre, de fruits secs et d'amande amère. En aérant c'est toute la garrigue qui s'exprime.

Belle matière soyeuse sur des notes chocolatées.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

∴ [Boeuf Bourguignon](#)

∴ [Daube de sanglier](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "L'insolente", 2011

★★ nouvelle sélection



"L'insolente"
Millésime : 2011
Couleur : Blanc
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Roussanne](#)
Entre 20.00 et 25 €
Dégusté en Juillet 2012

L'avis de 1001 dégustations

Robe très brillante, prometteuse. Ce millésime est plutôt floral, tendance fleurs blanches. Du gras, des notes abricot et miel. Légère amertume en finale qui devrait disparaître avec le temps.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

[Homard ou langouste à l'armoricaine](#)

∴ [Saint-félicien](#)

∴ [Coquilles Saint-Jacques aux truffes](#)

1001 Dégustation (Fr)



Côtes du Rhône, Domaine des 3 Cellier, "3", 2011

★★ nouvelle sélection



"3"

Millésime : 2011

Couleur : Rouge

Origine : AOC Côtes du Rhône

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache

noir, Mourvèdre

Entre 3.00 et 5 €

Dégusté en Juillet 2012

L'avis de 1001 dégustations

Un nez élégant, fait de thym, de cassis et de pruneau.

Un survol de la garrigue avant une finale poivrée mais sans exagération. Bon Côtes du Rhône, solide et goûteux.

Conservation : A boire dans les 3 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Entrecôte grillée