

Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2017



Année après année, en goûtant le Châteauneuf-du-Pape blanc d'Isabel Ferrando, on se demande comment celle-ci a réussi en si peu de temps (son premier millésime date de 2003) à capter et retranscrire avec autant de naturel toutes les nuances et la complexité de ce beau terroir de Saint-Préfert. Dans le verre, tout coule de source : l'éclat du fruit, l'incroyable richesse des arômes, la limpidité suave de la texture, l'empreinte minérale du sol... Vous l'aurez compris : nous sommes admiratifs de la qualité et de la régularité des vins du Domaine Saint-Préfert. Et ce millésime 2017, au fruit frais et irrésistible, ne déroge pas à la règle.

L'année 2017 ne fut pourtant pas évidente à négocier, tant elle fut marquée par un important déficit hydrique (quasiment pas de pluie entre avril et fin juin) et des températures estivales très élevées, dépassant parfois 40° en août. Mais c'est aussi dans ces conditions extrêmes que les grands terroirs savent faire la différence. A Saint-Préfert, le sol de galets et graviers, aéré et poreux, permet à la vigne de s'enraciner en profondeur jusqu'à la couche d'argiles bleues, qui forment le lit du Rhône et retiennent l'eau si précieuse dont la plante a besoin.

Au final, si les raisins sont restés petits et les rendements limités, l'action rafraîchissante du Mistral et la présence des argiles en sous-sol ont permis de récolter début septembre des raisins aux équilibres irréprochables, concentrés mais ayant conservé de bons niveaux d'acidité. Isabel Ferrando fait ici le choix d'associer deux cépages uniquement : la clairette (qui compose l'essentiel de l'encépagement blanc de Saint-Préfert) et la roussanne. Toute à son idée de préserver l'éclat du fruit et l'étoffe naturelle que le terroir apporte, Isabel pratique un élevage de 6 mois seulement, exclusivement en demi-muids.

Il se dégage aujourd'hui de ce vin une belle sensation de pureté et de grâce, à travers ses arômes de fleurs blanches et jaunes, mais aussi de romarin, de thym et de cerfeuil. Le fruit est frais et généreux, s'exprimant sur des notes de poire et de mirabelle. En bouche, le vin se montre d'une texture particulièrement délicate, évoquant une soie chatoyante. Sphérique, il enveloppe peu à peu le palais, sans aucune lourdeur. La tension est bien là, tandis que de fins amers (peau d'orange) rendent la finale à la fois énergique et très désaltérante.

S'il est superbe aujourd'hui sur l'éclat naturel du fruit, nul doute que la complexité que l'on perçoit saura traverser les années, dans un registre plus minéral et finement épicé. Un grand vin sensible et profond, produit en quantité malheureusement très limitée.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et raffiné : fleurs blanches, mimosa, romarin, thym, cerfeuil. Poire, mirabelle. Zeste d'orange. Noisette fraîche.

Bouche : Texture particulièrement délicate et soyeuse. Milieu de bouche sphérique et caressant. Bonne tension sur la finale, sapidité et fraîcheur sur des saveurs de peau d'orange et de fleurs.

Accords mets-vins : Carpaccio de daurade marinée. Crabe farci. Filets de rougets grillés accompagnés d'un caviar d'aubergine. Un risotto aux champignons frais et petits légumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (60%), roussanne (40%)

Culture : Biologique