

Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2018



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 singulier terroir de Saint-Préfert.

Dans le verre, tout coule de source : la douceur et la générosité du fruit, l'incroyable richesse des arômes, la limpidité suave de la texture, l'empreinte minérale et résolument épicée 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 2018, ample, gourmand et stimulant, ne déroge pas à la règle. Un seul bémol : pluies printanières et mildiou ont malheureusement considérablement réduit les rendements, faisant de cette cuvée, plus encore que les autres années, une véritable perle rare.

Isabel et son équipe ont connu une saison 2018 difficile : les attaques du mildiou, pendant la quasi-totalité du cycle végétatif, ont généré un énorme surcroît de travail à la vigne, pour obtenir au final des rendements très faibles. Heureusement, l'ensoleillement du mois d'août et de début septembre a permis aux vigneron qui, comme Isabel, ont su attendre la bonne maturité, d'obtenir des raisins très équilibrés, et surtout, particulièrement savoureux !

Le sol possède ici, au Sud de l'appellation, une structure complexe et unique : il mêle galets roulés, graviers, sables, calcaires et argiles bleues. Il a cette année parfaitement joué son rôle. A la fois chaud en surface, mais conservant une bonne humidité dans les couches argileuses profondes, le sol permet au raisin de mûrir lentement, sans souffrir de stress hydrique, et de s'imprégner d'une minéralité stimulante que l'on retrouve aujourd'hui dans ce magnifique Châteauneuf.

Isabel Ferrando fait 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 assez court, de 6 mois seulement, exclusivement en demi-muids.

Il se dégage aujourd'hui de ce vin une belle sensation de pureté aromatique et de sensualité, à travers ses arômes de fleurs blanches, de mimosa et de lys, de miel fin, de massepain mais aussi de romarin, de cerfeuil, et cette touche délicatement anisée évoquant le fenouil sauvage. Le fruit est gourmand et généreux, s'exprimant sur des notes de pêche, de prune et d'ananas. Une touche de citron apporte un supplément de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fraîcheur qui équilibre parfaitement l'ensemble.

En bouche, le vin se montre d'une texture à la fois ample et délicate, évoquant une soie chatoyante. Sphérique, il enveloppe peu à peu le palais, sans aucune lourdeur. Si l'acidité est assez faible, l'empreinte épicée et délicatement amère du sol apporte l'énergie et le caractère salivant que l'on attend. La longueur en bouche impressionne déjà !

S'il est superbe aujourd'hui dans son équilibre généreux, nul doute que la complexité que l'on perçoit saura traverser les années, dans un registre toujours plus minéral et finement truffé. Un grand vin sensible et profond, produit en quantité malheureusement très limitée.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et sensuel : fleurs blanches, mimosa et lys, miel fin, massepain, romarin, cerfeuil, fenouil sauvage. Citron confit. Pêche, prune, une touche d'ananas.

Bouche : Texture ample et soyeuse. Milieu de bouche sphérique et caressant. Bonne tension sur la finale, avec de beaux amers salivants, évoquant la peau d'orange. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Carpaccio de daurade marinée. Crabe farci. Filets de rougets grillés accompagnés d'un caviar d'aubergine. Plus tard, un risotto aux champignons frais et petits légumes, une blanquette de volaille aux girolles, une brouillade aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique