

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2016



On pensait avoir atteint un sommet qualitatif, à Châteauneuf, avec le millésime 2015, mais pour de nombreux vigneron, 2016 le surpasse ! « Un millésime parfait » entend-on le plus souvent à la pointe méridionale de la vallée du Rhône. Pluies bienfaitrices au printemps, ensoleillement maximal, sans chaleur excessive en été, retour d'un peu d'eau et d'un mistral à la fois asséchant et rafraîchissant juste avant les vendanges... Toutes les conditions furent réunies pour donner des raisins dans un état sanitaire irréprochable, pour lesquels maturation et concentration ont pu parfaitement s'opérer, donnant de très bonnes acidités.

Avec pareille « matière première » et la qualité exceptionnelles des terroirs de prédilection de la famille Avril, ce Clos des Papes 2016 ne pouvait être que grand... et il l'est effectivement !

Fidèle à la volonté du Domaine d'exprimer, dans une seule et même cuvée, la complexité et la richesse des terroirs et des cépages de l'appellation, les Avril ont fait le choix de vinifier ensemble les 6 cépages blancs autorisés : grenache blanc, roussane, clairette, picpoul blanc, bourboulenc et picardan.

Ici, comme toujours, aucun artifice de vinification : pas de fermentation malo-lactique, pas d'élevage sous bois mais seulement en cuve inox et béton. Paul-Vincent fait avant tout confiance à son raisin et son terroir : c'est bien la magie de leur rencontre qu'il souhaite livrer de la façon la plus naturelle et la plus pure.

Mission parfaitement accomplie avec ce grand Châteauneuf, d'une rare complexité aromatique, toujours frais et parfaitement digeste! La palette aromatique, déjà follement aboutie, est aujourd'hui dominée par les fleurs blanches (acacia, lilas) et jaunes (mimosa), les fruits (pomme, abricot, pêche blanche et un zeste d'agrumes) et les herbes et épices méditerranéennes (fenouil, badiane, sauge, laurier...). Sans oublier, quelques notes pierreuses et crayeuses évoquant de belle façon la minéralité des terroirs de Châteauneuf.

La texture en bouche est très raffinée, évoquant les plus belles soies, parfaitement équilibrée entre une matière dense et une tension rafraîchissante. Si le fruit est aujourd'hui très juteux et gourmand, nul doute que quelques années en cave renforceront le caractère minéral et épicé du vin, sans oublier les notes miellées qui compléteront ce tableau d'une rare élégance.

Comme tous les Clos des Papes, ce 2016 est évidemment taillé pour une garde d'au moins 10 ou 15 ans et une grande gastronomie maritime : que

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

diriez-vous d'un filet de rouget à la sauge ou d'un dos de turbot truffé ?...
Dernier conseil, soit vous l'ouvrez sous deux ans pour l'apprécier sur le fruit, soit vous l'oubliez au moins 8 ans en cave pour le laisser se patiner comme il se doit...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Acacia, aubépine, lilas, mimosa. Pomme, abricot, pêche blanche. Notes crayeuses. Zeste de citron et de pamplemousse. Fenouil, laurier, sauge.

Bouche : Matière dense et onctueuse, beaucoup de fraîcheur. Bonne tension en milieu de bouche. Finale plus fruitée que minérale aujourd'hui.

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer aux agrumes. Gambas au curcuma. Queue de lotte à la provençale. Plus tard, quenelles sauce Nantua, homard à l'armoricaine, blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui sur le fruit. Idéalement entre 2022 et 2028.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération vivement recommandée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, roussane, clairette, picpoul blanc, bourboulenc, picardan

Culture : Certifiée Biologique