

Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2015



Quel est donc le secret des Perrin pour réussir, année après année, des blancs de Châteauneuf aussi racés, dégageant cette impression d'harmonie, de symbiose entre puissance et richesse d'un côté, pureté et finesse de l'autre ?

Si nous n'avons bien sûr pas la prétention « d'expliquer » la magie de ce vin, on peut néanmoins donner quelques pistes... D'abord le terroir bien sûr, où tout se combine à merveille pour permettre au raisin de mûrir parfaitement, sainement, et de concentrer ses arômes : les sous-sols de mollasses marines apportent fraîcheur et salinité, les fameux galets roulés en surface ont aussi un rôle essentiel en emmagasinant la chaleur diurne pour la restituer aux vignes la nuit, l'ensoleillement régulier du printemps et de l'été - particulièrement en 2015 - permet une maturation régulière, tandis que le mistral fréquent assainit les plants...

Vient ensuite la main de l'homme, et ce souci, primordial chez les Perrin, de stimuler la physiologie de la vigne, sa résistance naturelle et finalement sa vivacité, grâce à une pratique ancienne et rigoureuse d'une agriculture biologique et bio-dynamique. Et bien sûr, cet art de l'assemblage cher aux Perrin : si la roussanne domine, elle est ici très subtilement associée au grenache blanc, au picardan, au bouboulenc et à la clairette. Et toujours cette vision d'un élevage qui ne doit jamais dominer mais bien s'effacer au profit d'une expression authentique du raisin et du terroir.

Sur ce 2015, à la parfaite maturité, l'intensité aromatique est splendide, entre parfums du Sud, évoquant le fenouil, l'anis, la lavande, un fruité éclatant sur la pêche, l'abricot et l'ananas rôti, des évocations d'amandes, de beurre frais, de miel et d'épices douces, une pointe citronnée rafraîchissante. Tout est déjà parfaitement en place et rend le vin irrésistible. Même sensation de bonheur en bouche : splendide texture veloutée, de la chair, de la tension, une persistance hors-norme, portée par une minéralité saline qui titille sans cesse les papilles... Déjà splendide aujourd'hui et encore mieux dans 10 ans !

Château de Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Intense et raffiné : le fenouil, l'anis, la lavande, un fruité éclatant sur la pêche, l'abricot et l'ananas rôti, des évocations d'amandes, de beurre frais, de miel et d'épices douces, une pointe citronnée

Bouche : Texture veloutée, de la chair, de la tension, une persistance hors-norme, portée par une minéralité saline qui excite les papilles et dynamise l'ensemble.

Accords mets-vins : Lotte à l'Armoricaine, tajine de mérou aux épices. Poulet au citron confit. Veau aux abricots et pignons.



Conseils de service

À consommer :
Soit aujourd'hui sur le fruit, idéalement entre 2020 et 2030, sur sa complexité

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, longue aération indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (80%), grenache blanc (15%), bouboulenc, clairette, picardan

Culture : Biologique et bio-dynamique