

## Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2017 - blanc



Du côté de Châteauneuf-du-Pape, l'année 2017 a donné quelques frayeurs aux vignerons. Elle avait pourtant démarré sous de bons auspices avec un printemps chaud, quelques épisodes pluvieux et ventées et une floraison très précoce. Mais la grêle tombée fin juin puis la période d'été extrêmement sèche et chaude, avec des températures dépassant parfois 40°, ont sensiblement limité les rendements. Les raisins sont restés petits. Heureusement, les nuits relativement fraîches leur ont finalement permis de conserver de très beaux équilibres entre sucre et acidité.

Le morcellement des parcelles en blanc, et leur diversité d'exposition, a permis à Paul-Vincent Avril et son équipe de parfaitement gérer le point optimal de maturité, en étalant les vendanges sur une dizaine de jours, à partir du 4 septembre. Au final, si la récolte fût inférieure de moitié à celle de 2016, la qualité est en tout point comparable et permet à Paul-Vincent Avril de compléter une série de 3 millésimes exceptionnels.

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, roussanne, clairette, picpoul blanc, bourboulenc et picardan.

Ici, comme toujours pour les blancs, la vinification se fait sans fermentation malo-lactique, et l'élevage 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-du-Pape, d'une rare complexité, toujours frais et parfaitement digeste! La palette aromatique, déjà follement aboutie, est aujourd'hui dominée par les fleurs blanches (acacia, lilas) et jaunes (mimosa), l'amande, les fruits (poire, prune jaune, pêche blanche et zeste d'agrumes) et une franche touche épicée très méridionale (fenouil, anis, sauge, poivre...). Sans oublier, quelques notes crayeuses évoquant de belle façon la minéralité des terroirs de Châteauneuf.

En bouche, si l'on retrouve cette puissance naturelle du terroir, il y a sur ce millésime une belle acidité qui confère au vin une vraie sensation de fraîcheur. La texture en bouche est à la fois riche et raffinée, parfaitement équilibrée entre une matière dense et une juste tension. Si le fruit est

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 très complet.

Comme tous les Clos des Papes, ce 2017 est évidemment taillé pour une garde d'au moins 10 ou 15 ans et une grande gastronomie maritime : que 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...

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2017 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or brillant

**Nez** : Acacia, aubépine, lilas, mimosa.  
Poire, prune jaune, pêche blanche.  
Notes crayeuses. Zeste de citron.  
Amande fraîche. Fenouil, laurier,  
sauge. Très légère touche miellée.

**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 2030.

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération vivement  
recommandée (1 heure) ou carafage.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Châteauneuf-du-Pape

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

**Culture** : Certifiée Biologique