Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2010 - blanc



De l'avis quasi-unanime des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, le millésime 2010 restera dans les mémoires comme l'un des plus faibles en quantité de raisins entrés dans les chais, mais aussi comme l'un des meilleurs du point de vue de la qualité exceptionnelle des fruits et de leurs équilibres. Force est de constater aujourd'hui que le millésime 2010 se situe dans la lignée des très grands millésimes après 2001, 2005 et 2007.

Conscient de tout cela et de son grand potentiel de vieillissement, Paul-Vincent Avril a décidé à l'époque de conserver une partie de la production dans les caves du Domaine. Il en relance aujourd'hui la commercialisation, au compte-goutte et principalement à destination des grandes tables de la planète sur lesquelles il a bien sûr toute sa place ! Une occasion rare de découvrir de nouvelles facettes de ce vin complexe et majestueux, qui est encore loin d'avoir tout donné.

Si la tension initiale s'est apaisée, le vin se montre encore d'une fraîcheur et d'une fougue étonnantes, sa minéralité venant peu à peu sur le devant de la scène dans un registre clairement épicé, mâtiné de délicats arômes de fleurs séchées. Le fruit est omniprésent, sur des notes de fruits blancs pochés, d'ananas et de pamplemousse, mais la dimension épicée s'est renforcée au fil des années passées en cave, ainsi que cette touche caractéristique associant miel, fruits secs et arômes truffés.

Comme toujours, l'équilibre en bouche est remarquable. L'onctuosité de l'attaque est parfaitement équilibrée par une fine amertume, sapide, nous ramenant sur le zeste de pamplemousse et l'amande. La verticalité et la profondeur de ce Clos des Papes forcent l'admiration : la finale, interminable et toujours ascendante, n'en finit pas de vibrer sur votre palais et d'envahir votre esprit…

La rencontre des terroirs du Domaine et des 6 cépages de l'appellation se révèle ici presque magique : le Clos des Papes blanc mérite bien son statut de référence incontournable… Un grand vin sur un grand millésime.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2010 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fleurs séchées, romarin. Miel, truffe blanche, une touche fumée. Poire pochée. Ananas. Marmelade d'orange et citron. Fruits secs.

Bouche : Matière dense et onctueuse, beaucoup de fraîcheur. Bonne tension en milieu de bouche. Finale saline très salivante.

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas au curcuma. Queue de lotte à la provençale. Quenelles sauce Nantua, blanquette de poissons. Risotto.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

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