Clos des Papes - Magnum Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2025 - blanc - 150 cl



En tête du récent palmarès de la Revue du Vin de France des 100 plus grands blancs de Méditerranée (au côté du mythique Rayas), le Clos des Papes blanc rayonne d'un éclat et d'une densité incomparables.

Au Clos des Papes, les années à faibles voire très faibles rendements se multiplient ces-derniers temps et n'arrangent pas les affaires des nombreux amateurs que compte, partout sur la planète, cette propriété iconique. Coulure et grêle en 2017, mildiou en 2018, gel tardif en 2021, sécheresse et épisodes de grêle en 2022… Malgré ces caprices de la nature, Paul-Vincent Avril parvient à nous offrir des blancs merveilleux d'équilibre, de relief et d'intensité aromatique, avec une régularité qui n'a pratiquement pas d'équivalent dans l'appellation.

Ce tout nouveau Clos des papes blanc 2025 nous en fait encore une fois la démonstration. Un millésime aux faibles rendements et à la précocité historique, puisque l'ensemble des cépages blancs a été vendangé entre le 27 et le 31 août ! Une saison qui a débuté par un hiver sain et un printemps doux, favorisant une floraison régulière malgré une légère coulure. L'été, chaud mais équilibré par des nuits fraîches, a permis aux maturités d'accélérer, sans stress hydrique. Les baies, petites et concentrées, offraient de somptueux équilibres entre richesse aromatique et fraîcheur. Une belle promesse de vins précis, salins et dynamiques, à la fois charmeurs et dotés d'un beau potentiel de garde.

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, Paul-Vincent fait le choix de vinifier ensemble l'intégralité des cépages autorisés, entrant globalement à parts égales dans son assemblage : grenache blanc, roussanne et picardan apportent plutôt la structure et la densité, clairette, picpoul et bourboulenc garantissent une bonne fraîcheur. La vinification se fait sans fermentation malo-lactique, et l'élevage seulement en cuve inox et béton, sur lies fines, pendant 6 mois environ. 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.

La robe est limpide, d'un jaune translucide aux reflets paille. Dès que l'on porte le nez au-dessus du verre, ce Clos des Papes nous plonge dans un univers remarquable, d'abord floral. Le muguet et le lilas s'enlacent dans une sensation mêlant sensualité délicate et fraîcheur printanière, rapidement rejoints par une nuance mellifère, puis chlorophyllienne et

mentholée, qui ancre le vin dans un plaisir friand. Après quelques tours de verre, l'aromatique gagne en densité et en profondeur, dévoilant des fruits blancs mûrs, la pêche plate et l'abricot ainsi qu'une touche de rhubarbe. On perçoit en permanence cette sensation d'équilibre, avec des notes plus énergiques de pomelo, de zeste de cédrat, de fenouil frais ainsi qu'une pointe de Timut venant chatouiller et éveiller les papilles avant même la dégustation. Particulièrement avenant et expressif, ce Châteauneuf-du-Pape se positionne déjà comme une référence du millésime.

La texture du vin est, dès l'attaque, ample et charnelle. Elle s'exprime d'abord par une très belle onctuosité, de la mâche, et cette empreinte solaire caractéristique. Le milieu de bouche est tout aussi impressionnant : un gras sec tapisse le palais, sans lourdeur mais avec panache, apportant au vin une réelle dynamique.

La minéralité des terroirs de Châteauneuf-du-Pape est bien présente, se traduisant par une sensation de pureté, presque d'eau de roche, venant équilibrer la générosité du cru. La fraîcheur du vin amplifie l'impression d'harmonie. De superbes notes réglissées apparaissent en fin de bouche et étirent le vin sur de longues secondes. La sapidité est remarquable : ce vin blanc incarne pleinement ce que l'on attend d'un grand blanc sudiste, jouant les équilibristes grâce à une définition minérale affirmée, sans jamais trahir la puissance des terroirs de Châteauneuf.

Dans sa prime jeunesse, on l'imagine sur une salade de courgettes taillées en spaghetti, relevée de pignons de pin torréfiés, d'amandes fraîches et de quelques touches de fenouil cru. Un fromage de chèvre frais accompagnera l'ensemble. Autour d'un plat chaud, et avec quelques années de garde, optez pour une volaille de Bresse pochée, servie avec un jus de volaille réduit aux agrumes. Quelques carottes nouvelles glacées, saupoudrées de sumac, complèteront l'assiette.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Magnum Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2025 - blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : riche et frais : pêche, ananas, poire, chèvrefeuille, acacia, bougainvilliers, lavande, fenouil, badiane, zeste de pamplemousse, verveine, citron confit.

Bouche : équilibre admirable, entre l'ampleur d'une texture charnue, presque huileuse, enveloppante et gorgée de fruits à noyau et d'amande, et la souplesse d'un jus cintré autour de l'acidité stimulante des agrumes. Finale saline et épicée.

Accords mets-vins : Jeune, sur des beignets de fleurs de courgette, un filet de rouget à la sauge ou des encornets à la Provençale. Bien plus tard, misez alors sur un risotto à la truffe blanche ou une volaille de Bresse pochée, sauce aux morilles…

Conseils de service

À consommer : Aujourd'hui sur le fruit. Jusqu'en 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération vivement recommandée (2 heures en bouteille) ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

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

Culture : Certifiée Biologique