Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2018 - blanc



Du côté de Châteauneuf-du-Pape, l'année 2018 avait bien mal commencé : les pluies anormalement fréquentes au printemps ont eu pour conséquence une pression extrême du mildiou. Tous ceux qui, fidèles à une culture saine et biologique, comme Paul-Vincent, ont refusé de multiplier les traitements à outrance, ont malheureusement connu des déficits de récolte historiques. Une situation d'autant plus regrettable que le parfait ensoleillement du mois d'août et le mistral régulier ont finalement permis aux raisins d'atteindre de fort belles maturités, avec d'impeccables équilibres sucre-acidité et, surtout, une superbe intensité aromatique que l'on retrouve aujourd'hui dans ce Châteauneuf-du-Pape particulièrement étincelant et friand.

Comme souvent dans ce haut-lieu de l'appellation, 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, bénéficiant d'une météo idéale, entre beau soleil diurne et fraîcheur nocturne. Au final, si la récolte fût malheureusement très limitée en quantité, la qualité des raisins s'avère exceptionnelle et permet à Paul-Vincent Avril de compléter une série impressionnante de millésimes de haute volée.

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, sur lies fines, pendant 6 mois. 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 cet irrésistible Châteauneuf, d'une belle intensité aromatique, parfaitement équilibré entre la gourmandise et la richesse d'un fruit mûr et concentré, et la fraîcheur minérale propre à ce grand terroir! La palette aromatique, déjà très expressive, est aujourd'hui dominée par les fleurs blanches et le lilas, l'amande, le citron vert, l'orange confite et les fruits blancs frais, poire et coing surtout. Une délicate touche anisée, entre cerfeuil et fenouil, apporte au bouquet un souffle frais. Sans oublier, quelques notes pierreuses soulignant de belle

façon la nature des sols de Châteauneuf.

En bouche, si l'on retrouve la richesse d'un millésime mûr et concentré, le terroir et la précision de la vinification apportent une dimension soyeuse et très fluide. A la fois tactile et éminemment raffiné, le vin est porté par un fruit pur, juteux et charnu, et une fine trame épicée qui apporte un vrai tonus à la finale.

Comme tous les Clos des Papes, ce 2018, s'il se montre particulièrement friand et équilibré aujourd'hui, est évidemment taillé pour une garde d'au moins 10 ou 15 ans et une belle gastronomie maritime ou terrienne : que diriez-vous aujourd'hui d'un filet de rouget à la sauge ou d'une poêlée d'encornets ? Demain (à 8 ou 10 ans d'âge), on l'associera plus volontiers à un dos de turbot truffé ou une volaille aux morilles...

Encore une fois cette année, le Clos des Papes confirme brillamment son rang tout en haut de la hiérarchie de Châteauneuf !

Important : les vins du Clos des Papes vous seront expédiés à partir du 5 septembre 2019.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et expressif : fleurs blanches et lilas, fenouil, amande, citron vert, orange confite, fruits blancs frais, poire et coing surtout. pierre frottée.

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

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. Puis entre 2025 et 2032.

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

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

Culture : Certifiée Biologique