Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2011 - blanc



Comme à son habitude, Paul-Vincent nous ouvre sa cave, cette année encore, afin de vous permettre de goûter au charme incomparable d'un Châteauneuf qui entre dans sa deuxième phase de maturité. Son choix s'est porté sur ce magnifique millésime 2011 qui, après 8 années passées dans les caves du Domaine mythique de Châteauneuf, commence à déployer cette complexité aromatique propre aux grands blancs de l'appellation : ce moment magique où la pureté du fruit et la dimension florale se parent désormais de suaves arômes de miel et de nougat aux amandes, tout simplement irrésistibles !

Il faut dire que ce millésime est né sous les meilleurs auspices : le printemps doux et ensoleillé a permis ici un développement harmonieux du cycle végétatif et une floraison sereine. L'été plutôt chaud et bien ensoleillé, fut traversé par quelques épisodes pluvieux. La vigne a ainsi échappé à tout stress hydrique et autre blocage de maturité. La famille Avril a pu étaler les vendanges sur une bonne partie du mois de septembre, afin de trouver, pour chacun des 6 cépages de l'assemblage, le parfait point de maturité des baies.

Fidèle à sa recherche d'une expression pure et sans artifice de la quintessence des terroirs et des cépages de l'appellation, Paul-Vincent vinifie ensemble tous les raisins (grenache blanc, roussanne, clairette, picpoul blanc, bourboulenc et picardan), sans fermentation malo-lactique et toujours en cuve inox, gage de préservation de la tension et de la fraîcheur naturelles du vin.

Aujourd'hui, ce Clos des Papes procure une sensation d'harmonie absolument remarquable : ici, tout coule de source, parfums et saveurs s'imbriquent à merveille, de la fleur séchée au miel d'acacia, des fruits blancs pochés aux notes gourmandes de nougat à l'amande, de l'essence d'agrumes au chèvrefeuille.

La richesse naturelle du vin s'est parfaitement déliée au fil des années, au bénéfice d'une splendide trame minérale et épicée, qui apporte relief et énergie en bouche. Un vin tout simplement magnifique, qui nous donne furieusement envie de nous mettre à table, autour d'une volaille truffée !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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 - 2011 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Fleurs séchées, chèvrefeuille. Romarin. Miel, truffe blanche, nougat aux amandes, une touche fumée. Fruits blancs et jaunes pochés. Marmelade d'orange et citron. Fruits secs.

Bouche : Matière dense et onctueuse, très déliée aujourd'hui, 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 à la truffe blanche.

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, roussanne, clairette, picpoul blanc, bourboulenc, picardan

Culture : Certifiée Biologique