Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2019 - blanc



Au Clos des Papes, le millésime 2019 fut un vrai bonheur, surtout pour les cépages blancs : les importantes réserves d'eau emmagasinées dans les sols et sous-sols à la fin de l'année précédente ont permis aux vignes de ne pas souffrir de stress hydrique et de profiter pleinement d'un été particulièrement ensoleillé et chaud. Et même caniculaire, parfois, comme la dernière semaine de juin.

Les petites pluies survenues mi-juillet et surtout fin août, juste avant les vendanges, ont permis de rafraîchir l'atmosphère et de parfaire les maturités. Les rendements obtenus s'avéraient finalement très corrects (surtout quand on les compare aux quantités faméliques de l'année précédente !). En outre, le mistral qui avait beaucoup soufflé cette année, à la fin du printemps et en début d'été, a permis d'assainir les vignes. Si bien que l'état sanitaire des raisins s'est révélé proche de la perfection !

Comme souvent dans ce haut-lieu de l'appellation, le morcellement des parcelles en blanc, et leur diversité d'exposition, ont permis à Paul-Vincent Avril et son équipe de parfaitement gérer le point optimal de maturité, en étalant les vendanges entre le 5 et le 9 septembre, bénéficiant d'une météo idéale, entre beau soleil diurne et fraîcheur nocturne. Toute l'équipe a vite compris qu'elle tenait cette année le parfait matériau pour élaborer un grand millésime de son Clos des Papes blanc !

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 bien sûr le choix de vinifier ensemble les 6 cépages blancs autorisés : grenache blanc, roussanne et picardan, plutôt pour la structure et la densité, clairette, picpoul et bourboulenc, qui apportent de la 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.

Découvert en juillet, ce nouveau millésime nous a immédiatement conquis : il se montre à la fois élégant, très expressif, puissant dans sa structure mais jamais lourd. Plus soyeux que gras, il se révèle particulièrement excitant en bouche, porté par une trame saline franchement percutante. Au nez, les fleurs séchées (lilas et rose en particulier) voisinent avec les agrumes (pamplemousse et mandarine en tête), les notes de poire, de melon et de litchi s'accompagnent d'une

dimension anisée évoquant le fenouil sauvage, et d'une touche d'amande pilée.

La concentration et l'intensité en bouche sont toujours impressionnantes, mais il se dégage en permanence de ce Clos des Papes 2019 une sensation de fraîcheur et une énergie saline que la vigne a su tirer du sol et qui sont ici parfaitement préservées.

Une fois n'est pas coutume, nous vous invitons à découvrir ce vin dans sa jeunesse, avec un filet de rouget ou des encornets à la Provençale, pour profiter pleinement de son éclat fruité et de cette belle énergie. Mais bien sûr, avec une telle densité de structure, c'est bien d'ici une dizaine d'années que ce Châteauneuf-du-Pape commencera à atteindre son apogée, se parant alors de ses arômes tertiaires typiques, entre fruits secs, miel ou champignons séchés… Un beau programme en perspective, qui devrait accompagner alors avec bonheur chapon aux morilles ou turbot à la truffe !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et expressif : fleurs séchées (lilas et rose en particulier), sable, agrumes (pamplemousse en tête), notes de poire, de melon et de litchi, une dimension franchement anisée évoquant le fenouil sauvage. Amande pilée

Bouche : De la concentration, de la puissance mais pas de lourdeur : une grosse énergie saline le porte de bout en bout. Finale très longue et salivante.

Accords mets-vins : Jeune : Salade d'araignée de mer aux agrumes. Gambas au curcuma. Rouget à la tapenade. Queue de lotte à la provençale. Dans 10 ans : chapon aux morilles, turbot truffé, blanquette de volaille aux trompettes de la mort...

Conseils de service

À consommer : Aujourd'hui sur le fruit. Puis vers 2028/2030

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