Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2015 - blanc



Selon Paul-Vincent Avril, 2015 est incontestablement une grande année à Châteauneuf-du-Pape, les conditions climatiques ayant permis aux raisins d'atteindre de parfaites maturités physiologique et phénolique. On retient souvent l'extrême chaleur de l'été 2015, mais la réalité fut beaucoup plus nuancée du côté d'Avignon. Après un mois de juillet très chaud, l'alternance en août de quelques épisodes pluvieux, de journées chaudes et ensoleillées et de nuits fraîches, mistral oblige, ont permis de vendanger des raisins juste parfaits !

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, roussane, clairette, picpoul blanc, bourboulenc et picardan.

Soucieux d'obtenir un vin qui reflète au plus près la magie de la rencontre cépages-terroirs et qui conserve un maximum de fraîcheur pour être en mesure d'évoluer et de se bonifier sur une longue garde, les Avril ne pratiquent pas de fermentation malo-lactique sur cette cuvée. Ils ont, en outre, fait le choix judicieux d'un élevage court (8 mois) en cuves inox et béton.

Au final, pureté et complexité sont évidemment les deux leitmotivs de ce grand Châteauneuf blanc ! La palette aromatique, déjà follement aboutie, est aujourd'hui dominée par les fleurs blanches (acacia en tête), les fruits (pomme, abricot, pêche blanche et un zeste de citron) et les herbes et épices méditerranéennes (fenouil, badiane, sauge, laurier…). Sans oublier quelques notes pierreuses et poudrées évoquant de belle façon la minéralité des terroirs de Châteauneuf.

La texture en bouche est particulièrement raffinée, parfaitement équilibrée entre une matière dense, veloutée et une tension rafraîchissante. Si le fruit est particulièrement juteux et gourmand, nul doute que quelques années en cave renforceront le caractère minéral et épicé du vin, sans oublier les notes miellées qui complèteront ce tableau d'une rare élégance.

Comme tous les Clos des Papes, ce 2015 est évidemment taillé pour une garde d'au moins 10 ans et une grande gastronomie maritime : que diriez-vous d'un filet de rouget à la sauge ou d'un dos de turbot truffé ?…

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Acacia, aubépine. Pomme, abricot, pêche blanche. Notes crayeuses. Zeste de citron. Fenouil, laurier, sauge.

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

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. Idéalement entre 2018 et 2030.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération vivement recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

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

Culture : Certifiée Biologique