Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2005 - blanc



En 2007, le magazine Wine Spectator créait l'évènement en élisant le Clos des Papes Rouges 2005 « meilleur vin du monde ». Et le Clos des Papes Blanc, nous direz-vous ? Incontestablement le meilleur Châteauneuf-du-Pape et un des plus grands blancs du Sud qu'il nous ait été donné de goûter depuis bien longtemps.

Conscient de la qualité exceptionnelle de ce millésime et de son potentiel de vieillissement, Paul-Vincent Avril a décidé à l'époque de conserver l'essentiel de la production dans les caves du Domaine. Considérant à juste titre que son Clos des Papes est désormais fin prêt à montrer l'étendue de son panache, il décide début 2016 d'en relancer la commercialisation, au compte-goutte et principalement à destination des grandes tables de la planète sur lesquelles il a bien sûr toute sa place !

C'est un vrai bonheur pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles de cet exceptionnel Châteauneuf-du-Pape, qui vous montre à quel point les vins du Clos des Papes se bonifient avec les années.

La fraîcheur est étonnante, la minéralité encore vibrante. Le bouquet est un vrai délice, entre massepain, miel d'acacia, marmelade, poire pochée, réglisse, safran, noix de muscade… Les notes virevoltent avec beaucoup de grâce. La bouche confirme l'équilibre et la jeunesse du vin : à la fois ample et tendu, lumineux et doté d'une grande profondeur, le vin n'en finit pas d'envahir votre palais et votre esprit…

La rencontre des terroirs du Domaine et des 6 cépages de l'appellation se révèle ici presque magique : le Clos des Papes mérite bien son statut de référence incontournable, qui produit souvent le meilleur blanc de l'appellation ! C'est en tout cas notre avis, et nous ne sommes pas loin de penser, qu'après avoir dégusté ce 2005, vous nous rejoindrez sans trop d'hésitation…

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2005 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or profond, miel

Nez : Fraîcheur et complexité : massepain, miel d'acacia, réglisse, graine de fenouil, muscade, safran, poire pochée, zeste d'agrumes confits.

Bouche : Fraîche, dense et énergique. Verticale, profonde. Très sapide, énorme persistance sur les épices et le minéral.

Accords mets-vins : Saint-Jacques aux baies roses, bar au fenouil, filet de saint-pierre aux épices douces. Tajine de loup ou de cabillaud. Ris de veau aux morilles. Brie, pur brebis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépage : Grenache blanc, roussanne, clairette, picpoul blanc, bourboulenc, picardan.

Culture : Certifiée Biologique