Clos des Papes - Magnum Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2020 - blanc



Au Clos des Papes, après une année 2019 rayonnante, le millésime 2020 fut également un vrai bonheur : les importantes réserves d'eau emmagasinées dans les sols et sous-sols pendant l'automne ont permis aux vignes de ne pas souffrir de stress hydrique et de profiter pleinement d'un été bien ensoleillé mais pas caniculaire (à l'exception d'un pic de chaleur à plus de 40° le 1er août).

Les pluies orageuses survenues début puis fin août, juste avant les vendanges, ont permis de rafraîchir l'atmosphère et de parfaire les maturités. Tout comme l'omniprésence du mistral, qui, s'il a parfois endommagé les sarments de quelques jeunes vignes, a surtout assaini l'atmosphère, empêchant le mildiou de se développer. Les rendements obtenus s'avéraient finalement très satisfaisants, avec un état sanitaire des raisins proche de la perfection et des maturités aux équilibres d'école !

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 gérer avec une grande précision d'horloger ce point optimal de maturité, en étalant les vendanges à partir du 1er septembre, bénéficiant d'une météo idéale, entre beau soleil diurne et fraîcheur nocturne. Toute l'équipe a vite compris qu'elle tenait cette année encore le parfait matériau pour élaborer un grand millésime du Clos des Papes blanc, à la fois intense, frais et élégant !

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, entrant globalement à parts égales dans son assemblage : grenache blanc, roussanne et picardan apportent plutôt la structure et la densité, clairette, picpoul et bourboulenc garantissent une bonne 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 début d'été, ce nouveau millésime nous a immédiatement conquis : il se montre à la fois expressif et raffiné dans son aromatique, intense dans sa structure mais fuselé et surtout, frais et tonique. Plus soyeux que gras, il est très excitant en bouche, porté par une trame saline

et épicée particulièrement sapide. Au nez, les fleurs séchées (lilas, tilleul ou jasmin) voisinent avec la verveine et la citronnelle, l'anis et le fenouil sauvage, et même une nuance d'estragon : autant de notes qui soulignent d'emblée la fraîcheur du vin. Côté fruit, le pamplemousse voisine avec la jus de poire, le coing, le melon et 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 2020 une sensation de fraîcheur et une énergie saline que la vigne a su tirer du sol et qui sont ici parfaitement préservées.

Vous pourrez découvrir ce vin dans sa jeunesse, sur l'éclat de son fruit et sa finesse aromatique, avec des noix de Saint-Jacques snackées et leur émulsion aux zestes d'agrumes, des encornets à la Provençale, mais aussi un poulet à l'estragon. Mais bien sûr, la qualité de ses équilibres et sa structure minérale le rendront tout aussi incontournables après 10 années de cave : il devrait alors se parer d'arômes tertiaires typiques, entre fruits secs, miel ou champignons séchés... Un beau programme en perspective, qui accompagnera alors avec bonheur chapon aux morilles ou turbot à la truffe !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Magnum Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fin et expressif : fleurs séchées (lilas, tilleul, jasmin), sable, agrumes (pamplemousse en tête), notes de poire et de coing, de melon et de litchi, une dimension anisée évoquant le fenouil sauvage. Verveine, citronnelle et estragon. Amande pilée

Bouche : De la concentration, de la puissance mais une texture soyeuse, fuselée par son noyau minéral : 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. Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion aux agrumes. Poulet à l'estragon. 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. Jusqu'en 2035

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