Clos des Papes - Magnum Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2023 - blanc - 150 cl



En tête du récent palmarès de la Revue du Vin de France des 100 plus grands blancs de Méditerranée (au côté du mythique Rayas), le Clos des Papes blanc rayonne d'un éclat et d'une densité remarquables.

Au Clos des Papes, les années à faibles voire très faibles rendements se multiplient ces-derniers temps et n'arrangent pas les affaires des nombreux amateurs que compte, partout sur la planète, cette propriété iconique. Coulure et grêle en 2017, mildiou en 2018, gel tardif en 2021, grêle et sécheresse en 2022… Dans ces temps difficiles, marqués par des phénomènes météorologiques extrêmes, l'année 2023 a offert un peu de répit. Si la saison fut à nouveau plutôt chaude et sèche, l'automne précédent, assez pluvieux, ainsi que quelques averses bienvenues pendant l'été ont permis aux vignes de ne pas souffrir de stress hydrique. Les rendements affichaient enfin des niveaux satisfaisants.

Les vendanges des cépages blancs ont démarré le 4 septembre, soit une semaine plus tard que l'année précédente. L'état sanitaire des raisins était excellent et les jus affichaient de beaux équilibres avec des aromatiques expressives, des textures assez denses et des acidités bien préservées grâce à des nuits plus fraîches, à partir du 26 août et la chute des températures.

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 précision d'horloger le point optimal de maturité. Des maturités qui se sont finalement révélées très abouties et expressives, pour les 6 cépages blancs qui entrent dans l'assemblage.

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 le choix de vinifier ensemble l'intégralité des cépages 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.

A peine le nez posé au-dessus du verre que l'on comprend que l'on tient là

un très beau millésime, un Clos des Papes à la fois riche et frais, où douceur florale et anisée s'entremêle avec l'énergie des agrumes, pamplemousse en tête, et la densité d'un fruit mûr, charnu et gourmand. Si l'on perçoit immédiatement la richesse naturelle du vin, déployant des arômes expressifs et gourmands de pêche, d'ananas et de poire, on est également bercé par une douce brise qui charrie des notes de chèvrefeuille, d'acacia, de bougainvilliers et de lavande. Au fenouil et à la badiane répondent des arômes plus toniques de zeste de pamplemousse, de verveine et de citron confit.

L'équilibre de bouche est admirable : d'un côté l'ampleur d'une texture charnue, presque huileuse, enveloppante et gorgée de saveurs de fruits à noyau et d'amande, de l'autre la souplesse d'un jus habilement cintré autour de l'acidité stimulante des agrumes. L'allonge saline et épicée de la finale est déjà impressionnante et préfigure une magnifique évolution après 10 ans de garde. Car, ne l'oubliez pas : si le Clos des papes est succulent à découvrir dans sa jeunesse, sur l'éclat de son fruit, c'est aussi et surtout un monument incontournable lorsqu'il atteint son deuxième palier de maturité, après 10 ou 12 ans de cave…

Jeune, ce Clos des Papes 2023 vous régalera sur des beignets de fleurs de courgette, un filet de rouget à la sauge ou des encornets à la Provençale. Bien plus tard, lorsque les notes tertiaires typiques de miel, de fruits secs ou de champignons auront enrichi sa palette aromatique, misez alors sur un risotto à la truffe blanche ou une volaille de Bresse pochée, sauce aux morilles…

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Magnum Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2023 - blanc - 150 cl

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : riche et frais : pêche, ananas, poire, chèvrefeuille, acacia, bougainvilliers, lavande, fenouil, badiane, zeste de pamplemousse, verveine, citron confit.

Bouche : équilibre admirable, entre l'ampleur d'une texture charnue, presque huileuse, enveloppante et gorgée de fruits à noyau et d'amande, et la souplesse d'un jus cintré autour de l'acidité stimulante des agrumes. Finale saline et épicée.

Accords mets-vins : Jeune, sur des beignets de fleurs de courgette, un filet de rouget à la sauge ou des encornets à la Provençale. Bien plus tard, misez alors sur un risotto à la truffe blanche ou une volaille de Bresse pochée, sauce aux morilles…

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui sur le fruit. Jusqu'en 2043

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