Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2024 - Blanc



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. En 2024, Paul-Vincent Avril, dont le célèbre magazine vient de faire son « Vigneron de l'année 2026 », nous montre encore une fois sa formidable maîtrise du sujet, sa connaissance intime de chaque terroir et de chaque cépage qui composent ce pur chef d'œuvre.

Au Clos des Papes, les années à faibles, voire très faibles rendements se multiplient ces derniers temps, ce qui n'arrange pas les affaires des nombreux amateurs que compte, aux quatre coins du globe, cette propriété iconique. Coulure et grêle en 2017, mildiou en 2018, gel tardif en 2021, grêle et sécheresse en 2022… un enchaînement éprouvant, à peine interrompu par un répit relatif en 2023, malgré des conditions chaudes et sèches.

Le millésime 2024 a démarré avec un hiver froid et sec, avant un débourrement précoce provoqué par la douceur et l'humidité inattendues de mars. Ce printemps humide, bien maîtrisé malgré le mildiou, et un été aux nuits fraîches ont favorisé des maturités lentes et régulières. Les pluies de début septembre, suivie de quelques belles journées ensoleillées, offraient un dernier élan de maturité aux raisins. Les blancs, vendangés à partir du 11 septembre, se distinguaient clairement par leur fraîcheur, leur précision aromatique et leur bel équilibre.
Malheureusement, une fois encore, les rendements étaient bien faibles, mais la qualité était au rendez-vous : une promesse de vins fins, tendus et élégants, fidèles à l'expression du terroir.

Fidèle à la volonté du Domaine d'exprimer, dans une seule et même cuvée, la complexité et la richesse des terroirs et de l'encépagement de l'appellation, Paul-Vincent fait le choix de vinifier ensemble l'intégralité des 6 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.

Jaune pâle aux reflets émeraude scintillants, la robe annonce d'emblée la

noblesse du vin. Dès le premier nez, une impression de majesté, d'envergure, se dégage : on ressent cette force tranquille qui se révélera pleinement avec le temps. Les arômes s'ouvrent sur l'orange confite et le cédrat, puis s'étirent vers le citron jaune et le pamplemousse avec une finesse remarquable. L'ensemble se déploie dans un halo floral délicat, apportant douceur et fraîcheur, autour de petites fleurs jaunes et de subtiles notes anisées. Peu à peu surgissent des parfums de laurier, de tamarin et de pétales froissés, dessinant une trame chlorophyllienne et printanière. Tout est retenu, précis, comme suspendu : l'aromatique respire l'équilibre et la fraîcheur du millésime.

En bouche, le vin déploie une volupté immédiate. L'attaque, posée et sereine, s'installe avant qu'une noble amertume ne vienne caresser les papilles. La salivation s'impose, rythmée par un jeu subtil entre gras et vivacité. Jamais lourd, ni tranchant, ce châteauneuf-du-pape blanc se montre clair, limpide et délicatement sensuel. Chaque cépage y trouve sa juste place, dans une composition, à la fois diffuse et merveilleusement équilibrée, à la grâce évoquant les toiles d'un maître impressionniste. L'élevage, d'une grande justesse, accentue la fraîcheur et l'éclat, signe d'une compréhension exemplaire des terroirs et des vins blancs méridionaux par Paul-Vincent Avril. Tout concourt à offrir une bouche équilibrée, énergique et raffinée, promesse d'une belle garde et d'un plaisir durable.

Véritable vin de gastronomie, il pourra vieillir sereinement une quinzaine d'années. Nous l'imaginons sur des tagliatelles fraîches aux chipirons à l'encre, des beignets de fleur de courgette ou des tomates confites à la provençale aux herbes aromatiques. Plus audacieux, lorsqu'il aura atteint son second plateau de maturité : un colvert cuit lentement en cocotte à la graisse d'oie, accompagné de lentilles du Puy et d'oignons fondants. Ou encore une blanquette de volaille aux girolles, à la sauce crémeuse légèrement citronnée. Un accord de haute gourmandise.

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : riche et frais :orange confite et cédrat, pamplemousse, citron jaune, pêche, poire, chèvrefeuille, acacia, tamarin, laurier frais, lavande, fenouil, pétales froissés, verveine, .

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 : Des tagliatelles fraîches aux chipirons à l'encre, des beignets de fleur de courgette ou des tomates confites à la provençale aux herbes aromatiques. Plus tard, une blanquette de volaille aux girolles, à la sauce crémeuse légèrement citronnée.

Conseils de service

À consommer : Aujourd'hui sur le fruit. Jusqu'en 2040

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