

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2015



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Papes blanc 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2020-2030. Classé premier dans ce guide parmi "**les vins du Rhône sud de l'année**". *Une exceptionnelle cuvée où les 6 cépages blancs sont à égales proportions. Admirable fraîcheur, finale sur l'anis et le fenouil.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18,5/20. Coup de Coeur. *Cette référence de l'appellation s'exprime avec l'exubérance de la jeunesse dans un millésime mûr, relayé par une intensité d'herbe du sud. Long, épuré et droit en bouche, il propose une explosion d'arômes et une finale saline et épicée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2016) : 93/100. *A big, rich wine by Vincent's standards, the 2015 Châteauneuf du Pape Blanc offers lots of salty minerality in its ripe citrus, spiced apples and honeycomb-laced aromas and flavors. It shows terrific purity and tension on the palate, yet also has plenty of heft and depth. Feel free to enjoy bottles over the coming couple of years, or after a decade or more.*

Commentaires sur le millésime 2015 du Clos des Papes rédigé par le Paul-Vincent Avril :

Je suis très heureux de reprendre contact avec vous pour vous présenter ce grand millésime 2015 qui vient de rejoindre nos caves. Grande année car tout était réuni pour qu'elle le soit.

La vendange en vert n'a pas été nécessaire. La vigne a beaucoup poussé surtout après une pluie importante à la mi juin suivie d'un mistral qui a séché la végétation. La vigne est restée très saine jusqu'à la vendange. Le mois de juillet a été très chaud et très sec avec des températures supérieures à 35 °. La véraison a commencé très tôt, le 13 juillet

La vigne a bien résisté à la sécheresse de juillet et fort heureusement une autre pluie première quinzaine d'août a évacué tout problème. De plus, le beau temps est revenu tout de suite après. Les nuits étaient fraîches ce qui fut très bon pour les maturités phénoliques et les journées, par contre, étaient très chaudes. Puis fin août, nous avons eu une alternance de petites pluies et de beau temps accompagné de mistral ce qui fut très positif pour la maturation et l'état sanitaire.

Nous avons vendangé relativement tard car les maturités évoluaient lentement mais dans de très bonnes conditions. Nous avons commencé le 21 septembre pour finir le 8 octobre.

Comme je l'ai dit 2015 est un grand millésime. Le rendement est de 22 Hl/Ha ce qui reste faible, Châteauneuf-du-Pape pouvant produire 35 Hl/Ha. Mais un seul mot compte pour nous, c'est qualité car pour élaborer un grand vin il nous faut une récolte de très grande qualité et pour cela la rigueur du travail à la vigne et le tri au moment de la vendange sont de mise.

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Le Clos des Papes blanc est un vin de garde, qui pourra vieillir 15 ans et plus dans une bonne cave. Il peut être bu la première voire la deuxième si l'on recherche des arômes d'agrumes, de fruits secs tels la pêche, la poire, l'abricot. Il faut savoir que par la suite, le vin va passer par une période plus ou moins longue (5 à 7 ans) de minéralité ; ces parfums laissant place ensuite à des arômes de miel et d'amandes grillées, de fruits confits, qui vont s'accroître au fil du temps.

Le Clos des Papes blanc 2015 est un vin qui présente un très beau potentiel de garde, riche, puissant. Les acidités sont bonnes, beaucoup de fraîcheur. On retrouve les caractères habituels du Clos des Papes, à savoir des arômes de poire, d'anis, d'agrumes, de minéralité et également floraux. Il accompagnera très bien bar, saumon, turbot, homard, volaille de Bresse. Il faut le servir à une température de 12° à 13°.

Les cépages :

- 16% de Grenache blanc
- 16% de Clairette
- 16% de Roussane
- 16% de Pipoul
- 16% de Bourboulenc
- 16% de Picardan

Nature des sols :

Terrain Miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions du Rhône.

Vignes :

Age moyen des vignes 30 ans,
3300 pieds/Ha
Taille en cordon de royat et gobelet,
Vendanges manuelles

Vinification :

Tous les cépages fermentent ensemble dans la même cuve.
Notre propriété morcelée nous permet l'homogénéité des maturités.
Elevage en cuve, sur lies, pendant 6 mois.
Le vin blanc ne passe pas dans le bois.
Mise en bouteilles Février/Mars

Description brève du produit :

2015 : Si complexe que ce n'est presque pas un crime de le déguster jeune. Et quel feu d'artifice dans quelques années !