

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2016



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

Un grand Châteauneuf-du-Papes blanc ! il peut être dégusté dans sa jeunesse, mais est aussi taillé pour la garde. **19/20 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Papes blanc 2016 :

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Le blanc n'est pas négligeable, ni en quantité, ni en qualité, lui aussi tout en équilibre et en fraîcheur, résultat d'un assemblage de 6*

cépages à proportions égales, et remarquable au vieillissement. Apogée 2018-2027.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 19/20. Coup de Coeur. *Un vin d'un réel raffinement. Son nez somptueux offre le sentiment de marcher à travers la garrigue. La bouche retranscrit à merveille ce raffinement. Un blanc de référence, millésime après millésime.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2017) : 91/100. *Vinified and matured in stainless steel to maintain freshness, the 2016 Chateauneuf du Pape Blanc is a crisp, medium-bodied wine that boasts aromas of pear and anise. Guava and white pepper appear on the palate, finishing clean and long. Either drink it young and fresh, or do as Paul-Vincent suggests and cellar it for 10+ years, when some honey, petrol and marmalade notes will develop. Drink 2017 - 2020*

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 2016 est comparable à 2015. Il est assez riche et puissant mais présente de bonnes acidités qui lui confèrent une grande fraîcheur. L'équilibre est là, il n'est pas dominé par l'alcool. Le rendement est équivalent au rouge. C'est également une grande année de garde. Il est difficile de donner une date de dégustation car nous avons des stades très différents et très marqués sur le blanc. Si vous aimez les vins sur le fruit (poire, agrumes, anis) ou floraux, il faudra les boire dans les 2 ans sachant que ces arômes laisseront place à un caractère minéral (pétrole et amande amère) qui rappelle certains vins d'autres régions comme l'Alsace et la Loire. Le côté fruits secs et miellé caractérise le stade suivant. Cela peut faire penser à une évolution mais n'en est pas une, puisque nous repasserons sur des arômes de minéralité et conserverons une grande fraîcheur. Après 15 ans, l'évolution n'est plus aussi importante; le vin s'ouvrira sur des arômes d'amandes grillées. Donc vous comprendrez qu'il est difficile de connaître l'apogée de nos vins, d'autant plus que tout dépendra du plat avec lequel vous le dégusterez. Nous pouvons donc conclure que les blancs ont le même potentiel de garde que les rouges.

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