

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2020



Prix du produit :

492,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)
Millésime: 2020
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 95/100

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un grand Châteauneuf-du-Papes blanc ! Il peut être dégusté dans sa jeunesse, mais est aussi taillé pour la garde.

95/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022)

Description du produit :

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

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2020

La Revue du Vin de France (oct. 2024) : *A l'ouverture, une note de pétrole domine, le citron*

n'est pas loin avec une touche de miel en embuscade. Un blanc aux deux visages avec une belle fraîcheur au nez malgré le miel et un fruit tendu. La bouche a pris du poids sans perdre en vivacité. Vincent avril retrouve une note de pamplemousse, typique de son blanc. Malgré son épaisseur, son côté vif donne de l'éclat au fruit.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **95/100.** *Clos des Papes has white varieties in only three of its 24 vineyard parcels, but the resulting wine is a blend of all permitted varieties, in roughly equal proportions. The 2020 Chateauneuf du Pape Blanc is outstanding, offering up scents of pineapple and tangerine, coupled with floral overtones. Full-bodied but clean and zesty, it's somehow plump and rich, but paradoxically light and refreshing. I enjoy these wines young, but proprietor Paul-Vincent Avril opened a still-delicious 2001 during this visit, so there is an argument to be made for aging this wine. (drink date: 2021-2025)*

La Revue du Vin de France (nov. 2021): **95/100.** *Un blanc d'une belle dimension qui se montre vraiment juteux et gourmand, harmonieux et persistant.*

Commentaire du vigneron :

Le Clos des Papes blanc 2020 présente des arômes de poire, pamplemousse, anis et a aussi un côté floral. En bouche nous avons un caractère minéral, beaucoup de fraîcheur, qui préside à un bon vieillissement, et comme souvent une certaine salinité. Il accompagnera très bien vos poissons, volailles, coquilles St Jacques ou homard, mais aussi certains fromages. Il est comparable au 2019 avec un peu moins de puissance et d'une grande finesse.

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'accentuer au fil du temps.

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