

# Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2022



Prix du produit :

**510,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2022

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

**Description brève du produit :**

Un grand Châteauneuf-du-Pape blanc ! Il peut être dégusté dans sa jeunesse, mais est aussi taillé pour la garde.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2022 :**

---

**La Revue du Vin de France** (R. Petronio, juin 2023) : *Adeptes de la cuvée unique, Paul-Vincent Avril est très attaché au blanc de Châteauneuf-du-Pape dont il considère l'aptitude à la garde pour certains millésimes parfois supérieure au rouge. Pour lui, les terroirs à blancs ne doivent pas souffrir de stress ; ses vignes sont donc plantées sur des sols argileux et non sur des sols filtrants et sableux. Il estime que l'acidité n'a pas vocation à tenir les vins blancs du Sud dans le temps car ils en sont exempts ; il mise sur les tout petits rendements. S'il pratique des élevages très courts, son blanc charnel et profond est l'archétype du grand blanc méridional raffiné de longue garde*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Yohan Castaing, sept. 2024) : *The 2022 vintage at Clos des Papes has turned out exceptionally well, producing wines with beautifully balanced structure, aromatic bouquets, bright acids and tension, despite losing one-third of the crop to an August hailstorm. Paul-Vincent Avril, a conscientious vigneron, understands that nature is not always generous. Like his ancestors, he has ensured the estate covers a reasonably large area. The vineyard is scattered across various sectors of Châteauneuf-du-Pape and planted with a mix of all authorized grape varieties, concentrating on Grenache for the reds and Clairette and Grenache Blanc for the whites. The estate now spans nearly 35 hectares, divided into 24 parcels. The soils are meticulously cultivated to encourage deep rooting, enabling the vines to better withstand the heat and droughts so common in this part of France. Yields are carefully controlled through practices such as short pruning, severe de-budding and the occasional green harvesting in early August. The estate has been certified organic since 2010. Mr. Avril made changes in the cellar in 1992, avoiding whole bunches and extending the maceration period without pumping over or punching down the cap (pigeage) to add more structure in the mid-palate. All maturation takes place in foudres of 43–65 hectoliters, and since 1988, there has been no filtration before bottling. Clos des Papes's red and white wines are known for their finesse, ethereal quality, aromatic complexity and capacity for aging.*

### **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.

### **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