Châteauneuf-Du-Pape

2021

"La robe d'un or jaune est limpide et brillante. Le nez est ouvert et généreux aux notes élégantes de boisé fin et de vanille bourbon. En bouche, la structure est élégante et élancée, portée par une belle fraîcheur et une acidité maîtrisée. La texture soyeuse enveloppe délicatement le palais, tandis que la finale, tout en finesse, s'étire avec longueur. (Dégustation le 23/10/2024)."

Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus.

Cépage(s)

50% Clairette, 50% Bourboulenc

Terroir

Quarzite et silice sous formes de galets roulés sur le vignoble de La Crau, au sud-ouest pour les Grenaches; argiles rouges sableuses situées au sud pour la Clairette et le Bourboulenc.

Vinification

Les récoltes ont débuté le 28 août 2021. Chaque cépage a été récolté à la main. Ils sont ensuite égrappés et pressés rapidement pour éviter l'oxydation des jus. Après une courte décantation, les cépages sont fermentés directement dans des fûts séparés pendant 7 mois. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver le plus de fraîcheur aromatique possible.
Mis en bouteille le 29 juillet 2022.
700 bouteilles produites.

Accords & Service

Il s'apprécie seul ou accompagné de noix de Saint-Jacques avec une fondue de poireaux ou d'un homard beurre blanc.
Servir entre 10-12°C
Optimum de maturité : 2025 – 2031

RÉCOMPENSES

93pts Jeb Dunnuck 10/2023