



Châteauneuf-Du-Pape

2022

"La robe est d'un jaune or doré et limpide. Le nez est généreux sur des arômes de fruits blancs mûrs, de melon canari mêlés à des notes élégantes de boisé fin. La bouche est pleine, ronde et expressive sur des saveurs de poire Williams, de pomme Golden avec une touche de vanille. La finale est longue et persistante. (Dégustation le 29/10/2024)."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

50% Clairette, 50% Bourboulenc

Terroir

Quartzite 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 20 août 2022. 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 20 juillet 2023.

730 bouteilles produites.

Accords & Service

Il s'apprécie avec des viandes blanches en sauce, un homard Beurre Blanc, une pintade rôtie avec une sauce à la crème et aux morilles ou une quiche aux poireaux.

Servir entre 10-12°C

Optimum de maturité : 2025 - 2032

RÉCOMPENSES

93pts Jeb Dunnuck 10/2023

91-93pts Wine Advocate 05/2024