Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape Blanc Vieilles Clairettes (Magnum) - 2016

Si la famille Perrin tient depuis longtemps son « grand cru » avec le fameux Roussanne Vieilles Vignes, au Domaine Saint-Préfert c'est la clairette (rose et blanche) qui se distingue et permet à Isabel Ferrando de produire un vin d'une densité et d'une élégance exceptionnelles.

Les vieilles vignes de plus de 80 ans ont pleinement profité de l'adoption par Isabel Ferrando, dès sa reprise du domaine, de méthodes culturales biologiques. Les pieds ont eu largement le temps de s'imprégner de la minéralité des sols de galets roulés, de graviers et calcaires, tout en allant chercher en profondeur, dans le sous-sol d'argiles bleues, une humidité salvatrice dans ce pays aux étés chauds et secs.

Après un pressurage très doux, en vendange entière non éraflée, Isabel Ferrando fait ici le choix d'un élevage un peu plus long, de 9 à 10 mois, toujours en demi-muids avec une proportion importante de bois neuf : la concentration naturelle des raisins issus de ces vieilles vignes et la puissance du terroir s'accommodent parfaitement d'un élevage plus « luxueux », qui va développer l'aromatique et souligner l'extraordinaire relief de ce vin.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un bouquet complexe, qui marie à merveille les contrastes : la douceur et la fougue semblent ici vouloir faire un bout de chemin ensemble ! Les arômes de rose, d'acacia, de miel, de pralin, de pêche et d'ananas nous font entrer dans un monde de volupté… Tandis que les notes de fenouil sauvage, de gingembre, de pierre frottée ou de zeste de citron confit apportent dynamisme et énergie.

Cette magnifique sensation d'équilibre se confirme en bouche où le vin se déploie avec une remarquable finesse de grain : la générosité du fruit bien mûr est ici parfaitement équilibrée par une splendide trame saline et de beaux amers très sapides. La longueur en bouche est tout simplement phénoménale alors que le vin n'est encore qu'un « nouveau-né ». Emotion garantie aujourd'hui comme dans 10 ans !

Cuvée disponible uniquement en magnum. Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape Blanc Vieilles Clairettes (Magnum) - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Elégant et voluptueux : rose, acacia, miel, pralin, pêche et ananas. une touche épicée sur le gingembre, le poivre et la badiane. Zeste de citron confit. Pierre frottée.

Bouche : Attaque ample et généreuse. Belle trame saline, avec de fins amers. Très sapide, allonge phénoménale.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un carpaccio de Saint-Jacques. Demain, un risotto à la truffe blanche ou un tajine de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette

Culture : Biologique