Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2021

Au Clos des Papes, le Châteauneuf-du-Pape Blanc fait clairement figure de miraculé en 2021, une année marquée ici comme dans l'immense majorité des vignobles du pays, par les dégâts considérables du gel survenu à partir du 8 avril. Chez les Avril, si les parcelles de cépages rouges ont subi de plein fouet cette chute brutale des températures, alors que le débourrement avait déjà bien avancé, la grande majorité des terroirs à blanc a été épargnée (hormis la vigne de marsanne).

Par la suite, l'installation du mistral tout comme de fortes pluies survenues début mai ont ralenti la croissance de la vigne. Tout en permettant aux réserves hydriques de se reconstituer à des niveaux satisfaisants. Pendant le printemps, l'état sanitaire des raisins est resté très bon. Puis vint l'été, avec des températures élevées en journée mais globalement plutôt fraîches la nuit. Des conditions qui ont favorisé des maturations phénoliques et physiologiques régulières. D'autant que de petites pluies début août ont évité tout stress hydrique.

Paul-Vincent décide finalement de démarrer les vendanges le 13 septembre, avec l'ensemble des cépages blancs, sous un soleil radieux et des températures qui dépassent encore 30°. Les rendements sont finalement convenables, au vu des craintes que l'on pouvait nourrir au début du printemps.

Comme souvent dans ce haut-lieu de l'appellation, le morcellement des parcelles en blanc, et leur diversité d'exposition, ont permis à Paul-Vincent Avril et son équipe de gérer avec une précision d'horloger le point optimal de maturité. Des maturités qui se sont finalement révélées plutôt régulières cette année pour les 6 cépages blancs : les équipes ont ainsi réalisé la prouesse de concentrer les vendanges sur seulement 3 jours.

Fidèle à la volonté du Domaine d'exprimer, dans une seule et même cuvée, la complexité et la richesse des terroirs et des cépages de l'appellation, Paul-Vincent fait le choix de vinifier ensemble l'intégralité des cépages blancs autorisés, entrant globalement à parts égales dans son assemblage : grenache blanc, roussanne et picardan apportent plutôt la structure et la densité, clairette, picpoul et bourboulenc garantissent une bonne fraîcheur. La vinification se fait sans fermentation malo-lactique, et l'élevage seulement en cuve inox et béton, sur lies fines, pendant 6 mois environ. Paul-Vincent fait avant tout confiance à son raisin et son terroir : c'est bien la magie de leur rencontre qu'il souhaite livrer de la façon la plus naturelle et la plus pure.

Moins riche que son excellent prédécesseur, ce Châteauneuf-du-Pape blanc nous livre une autre interprétation des terroirs du Clos des Papes,

toute en finesse de bouche et en fraîcheur aromatique. Plus soyeux que gras, il est très excitant en bouche, porté par une trame saline et épicée particulièrement sapide. Au nez, les fleurs séchées et le muguet voisinent avec la verveine, les zestes de citron et de pamplemousse, l'aneth et le fenouil sauvage : autant de notes qui soulignent d'emblée la fraîcheur du vin. La poire, le melon d'Espagne et les fruits à noyau sont frais et juteux, comme juste cueillis.

La bouche au profil tendu et fuselé offre une matière longiligne, soyeuse, qui dépose avec élégance des saveurs intenses de fruits jaunes et d'épices. Une intensité d'expression toujours impressionnante, soulignée par une énergie saline que la vigne a su tirer du sol et qui sont ici parfaitement préservées.

Jeune, ce Clos des Papes vous régalera sur des beignets de fleurs de courgette, des encornets à la Provençale ou des « camarones » cuites à la plancha, badigeonnées d'un beurre citronné au basilic et à l'estragon. Bien sûr, la qualité de ses équilibres et sa structure minérale le rendront tout aussi incontournable après 10 années de cave : il devrait alors se parer d'arômes tertiaires typiques, entre fruits secs, miel ou champignons séchés… Un beau programme en perspective, qui accompagnera avec bonheur une volaille de Bresse aux morilles ou un turbot à la truffe !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Elégant et frais : fleurs séchées, muguet et mimosa, verveine, zestes de citron et de pamplemousse, aneth, anis vert et fenouil, poire juteuse, melon d'Espagne, fruits à noyau (pêche jaune). Une touche de massepain. Poivre et noix de muscade.

Bouche : Une matière longiligne, soyeuse, qui dépose avec élégance des saveurs intenses de fruits jaunes et d'épices. Belle vibration saline. Grosse allonge.

Accords mets-vins : Jeune : Beignets de fleurs de courgette. Encornets à la provençale. Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion aux agrumes. Dans 10 ans : chapon de Bresse aux morilles, turbot truffé, blanquette de volaille aux trompettes de la mort...

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui sur le fruit. Jusqu'en 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération vivement recommandée (2 heures en bouteille) ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, roussane, clairette, picpoul, bourboulenc, picardan

Culture : Certifiée Biologique