



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2011



Le très ancien vignoble de Châteauneuf-du-Pape a connu une renommée internationale grâce à la papauté installée en Avignon en 1350.

Il deviendra par la suite la première appellation française d'origine en 1933, sous l'impulsion du Baron Le Roy.

La famille Cazes complète sa gamme de vignobles de grande qualité en achetant le domaine des Sénéchaux situé au coeur de l'appellation prestigieuse de Châteauneuf-du-Pape.

Le terroir

3 ha situés sur la commune de Châteauneuf-du-Pape sur un sol superficiel sabloargileux calcaire et exposés sud sud-ouest.

Le millésime

La clémence du début d'hiver favorise un débourrement rapide et homogène sur l'ensemble des cépages dès la fin du mois de mars.

Après la floraison, la charge est importante sur toutes les parcelles. Afin de réguler le rendement et favoriser une meilleure maturité, il est décidé de réaliser une vendange en vert ainsi qu'un léger effeuillage.

A partir de mi-juillet le temps se dégrade et des foyers de botrytis apparaissent, renforcés par l'absence de Mistral durant cette période. Pour y remédier et limiter son évolution, la décision est prise d'accentuer l'effeuillage, travail bénéfique à l'obtention d'un millésime de qualité.

Les vendanges ont lieu du 2 au 15 septembre : les 2 et 9 septembre pour le grenache blanc, les 3 et 7 pour la roussanne, les 14 et 15 pour la clairette et enfin le 15 septembre pour le bourboulenc.

Note de dégustation

Robe aux reflets jaunes et brillants, très pure, larmes fines et lentes. Nez frais, à la fois complexe et délicat, révélant une intensité marquée : le bouquet mêle des arômes de fleurs blanches et exotiques, avec une pointe de minéralité typique du terroir de Châteauneuf.

Bouche ample et savoureuse avec une structure aromatique alliant des notes d'acacia, de fruits blancs, de miel et de grillé. L'ensemble conjugue gras et fraîcheur donnant à ce vin harmonie et élégance.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert.

Vinification

Remplissage du pressoir par gravité avec un léger foulage des raisins. Macération pelliculaire sur roussanne et clairette. Débourbage à froid suivi de la vinification thermo régulée (18°).

Assemblage

31 % roussanne, 28 % grenache blanc, 32 % clairette, 9 % bourboulenc.

Élevage

La roussanne a été vinifiée et élevée en barriques de 1 vin, suivi d'un élevage de 6 mois sur lies fines.

Analyse

Alcool : 14 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION