

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC Châteauneuf-du-Pape

Blanc 2023

Au cœur de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Sénéchaux compte parmi les plus anciens vignobles de la région (XIV^e siècle). Son nom provient d'un des principaux lieux-dits de l'appellation mais aussi du domaine, baptisé Bois Sénéchaux anciennement Bois des Évêques. Armée de son savoir-faire du vignoble bordelais, la famille Cazes acquiert la propriété de 27 ha en 2006 et débute une toute nouvelle histoire.

Le terroir

Nos 3 ha de blancs évoluent sur un terroir sablo-argileux calcaire sous une exposition sud, sud-ouest, à l'est de l'appellation. Cette typologie de sol ainsi que le Bourboulenc présent dans l'assemblage apportent élégance, vivacité et minéralité au vin.

Culture & Vinification

Taille courte, travail du sol mécanique, engrais organiques, effeuillages en vert, vendanges manuelles avec tri à la vigne et en cave. Remplissage du pressoir par gravité avec un léger foulage des raisins. Macération pelliculaire pour la Roussanne et la Clairette. Débourbage à froid suivi d'une vinification en cuves inox thermorégulées (17°C) d'une quinzaine de jours.

Élevage

Fermentation et élevage de 6 mois en barriques d'un vin pour 75 % de la Roussanne.

Le millésime

2023 est un très beau millésime. L'hiver, froid et sec, a été marqué par des gelées régulières et des températures négatives, accentuées par le mistral au cours du mois de janvier. Le débourrement se déroule normalement du 20 au 25 mars sous des conditions météorologiques idéales avec un retour du froid début avril. La floraison démarre le 15 mai dans une atmosphère plutôt fraîche. Une année très particulière, puisque l'été, n'a pas été caniculaire avec des nuits fraîches jusqu'au 20 août avant 8 jours de grosse chaleur. La véraison est observée le 15 juillet et évolue régulièrement. Une fois de plus, les premières grappes sont récoltées dès la fin du mois d'août.

Note de dégustation

La robe, limpide et brillante, est de couleur jaune clair avec des reflets verts. Le nez, expressif et puissant, s'ouvre sur des notes florales, de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche, ample et savoureuse, marquée par des arômes de fleurs et de fruits, offre une belle énergie soutenue par des notes de pamplemousse et une touche anisée. Une finale pleine de longévité, portée par une belle fraîcheur et accompagnée d'une subtile touche boisée.

Assemblage

31 % Roussanne, 30 % Grenache Blanc, 29 % Clairette et 10 % Bourboulenc.

Accords mets-et-vins

Ravioles de langoustines.
Truite à la vaclusienne.

Degré d'alcool

14 % vol.



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

3 Rue de la Nouvelle Poste,
84230 Châteauneuf-du-Pape

www.senechaux.fr

04 90 83 73 52

  @domainedessenechaux