



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2009



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

Le débourrement est légèrement en retard et la floraison entraîne peu de coulure. Dans ce contexte, l'ensemble des cépages blancs a été vendangé en vert, courant juillet, pour bien maîtriser le rendement. En août, la météo s'affole, les températures grimpent et les maturités s'accroissent. Ce temps chaud et sec permet d'avoir un très bon état sanitaire et la cueillette en sera facilitée. Afin de préserver de la fraîcheur, éviter la sur maturité et un excès de degré alcoolique, nous commençons très tôt les vendanges, le 27 août pour les terminer le 11 septembre.

Note de dégustation

Belle brillance, tendance or blanc aux reflets verts. Intense au nez, elle mêle les fleurs blanches, les agrumes avec un zest exotique.

La vivacité est présente, le registre aromatique se poursuit dans la bouche et la minéralité affirme le terroir. Sa rondeur et son gras laissent entrevoir une évolution intéressante, un vin pour durée.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organiques, effeuillage, rendements limités 29 hl/ha.

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

30 % roussanne, 32 % grenache blanc, 29 % clairette, 9 % bouboulenc

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