



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2015



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

Après un hiver classique, le sol dispose de ressources hydriques suffisantes et apporte à la vigne de bonnes conditions pour démarrer son cycle végétatif. Mais au mois de mars, un regain de froid retarde le débourrement de douze jours.

Cependant, les bonnes conditions du mois d'avril permettent à la floraison de se dérouler normalement, rattrapant même le retard du début de saison.

De mai à juillet, un temps caniculaire s'installe, les températures dépassant parfois les 40°C.

La crainte d'un important stress hydrique se fait ressentir, mais on observe alors une très belle résistance de la vigne, aidée par quelques épisodes pluvieux.

La fin de l'été est ensuite légèrement perturbée, mais les travaux d'effeuillage des cépages blancs permettent d'aérer les grappes et de maintenir un bon état sanitaire.

Au moment de la récolte, les quatre cépages de l'assemblage présentent une maturité optimale tout en proposant une belle fraîcheur. Les vendanges ont lieu dans un climat serein, du 9 septembre au 2 octobre.

Note de dégustation

La robe est limpide, jaune claire avec de légers reflets verts.

Le nez est expressif, frais et puissant. Il s'ouvre sur des notes florales, de fleurs d'aubépine et de lilas.

En bouche, l'attaque est franche et révèle des notes de poire, fruits exotiques et quelques zestes d'agrumes. Le bois, tout en finesse, apporte une complexité et une structure au vin. La finale, persistante et élégante, laisse présager une belle évolution.

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

32% Roussane, 31% Clairette, 28% Grenache blanc et 9% Bourboulenc

Élevage

25 % en barriques d'un vin (Roussane) et 75% en cuve.

Analyse

Alcool : 14%



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION