



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2019

14,5%

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 millésime 2019 est caractérisé par la chaleur. D'abord un hiver doux avec quelques petites gelées (-1 à -2°) et du mistral. Le mois de février est marqué par un grand beau temps avec des T° au-dessus de 20°, entraînant un débourrement légèrement précoce entre le 20 et le 25 mars.

La pluviométrie à la sortie de l'hiver est de 130mm, la pression parasitaire est très faible durant le printemps et la floraison se déroule parfaitement du 20 au 30 mai. De juin à septembre s'installe une période que l'on peut qualifier de «caniculaire» : chaude et sans pluie mais grâce à la pluviométrie excessive de 2018, la vigne n'est pas rentrée en stress hydrique. En septembre le feuillage était toujours vert et la maturité est régulière et optimale. Les vendanges se déroulent du 9 septembre au 4 octobre dans un parfait état sanitaire, synonyme de grand potentiel qualitatif pour ce millésime.

Notes de dégustation

Brillante avec une belle viscosité, la robe jaune pâle du millésime 2019 présente des reflets verts.

Son nez dévoile avec intensité des notes florales complexes et des arômes de fruits blancs mûrs, d'agrumes (zeste de citron, pamplemousse rose) et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est franche et équilibrée, marquée par une belle matière. Les saveurs sont nombreuses et s'enroulent délicieusement sur une finale tout en fraîcheur, rondeur, élégance avec des notes grillées.

Un vin au boisé délicat doté d'une agréable charpente et d'une superbe finesse.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, effeuillage en vert et vendanges manuelles.

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

34% Roussanne, 31% Clairette, 27% Grenache blanc et 8% Bourboulenc

Élevage

Fermentation et élevage de 6 mois pour 60% de Roussanne et 15% de clairette en barrique de 1 vin.

Palmarès

93 points - Robert Parker 2020

93 points - Jeb Dunnuck 2020

Silver Medal - 91 pts - International Wine Challenge 2020

15,5 pts - Jancis Robinson 2020



Homard à l'armoricaine,
Pintade au paprika,
Daurade provençale



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

