



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2022

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 contrôlée en 1933. La famille Cazes complète sa gamme de vignobles de grande qualité en achetant le Domaine des Sénéchaux situé au cœur 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

2022 est un millésime qui a battu tous les records. L'hiver démarre avec quelques périodes de mistral et des gelées régulières où les températures oscillent entre -3 et -5 °C. Le débourrement se déroule normalement du 20 au 25 mars, sous des conditions météorologiques chaudes, favorisant une pousse rapide et homogène sur l'ensemble du vignoble.

La floraison démarre le 15 mai, au moment où plusieurs périodes de canicules s'installent. L'été est vraisemblablement caniculaire. Les premiers signes de véraison sont observés rapidement à partir du 8 juillet et l'évolution de la maturité sur les cépages blancs est contrôlée à partir du 10 août.

Pour la deuxième fois depuis 2003, les vendanges démarrent dès la fin du mois d'août.

Notes de dégustation

La robe, limpide et brillante, est jaune clair avec des reflets verts.

Le nez, intense, dégage des notes florales, de fruits frais, de fruits blancs mûrs et des nuances exotiques.

En bouche, l'équilibre est parfait avec un beau volume. On retrouve des notes florales, des zestes d'orange, et une touche d'amande fraîche en finale. La persistance est excellente, portée par une belle fraîcheur, et accompagnée d'une subtile touche boisée avec des épices douces.

Culture & vinification

Taille courte, labourage, engrais organiques, effeuillages en vert et vendanges manuelles.

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

Assemblage

32 % Roussanne, 31 % Clairette, 28 % Grenache Blanc et 9 % Bourboulenc

Élevage

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



Rouille de sèche Sétoise,
Poularde aux morilles en cocotte



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

