

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC Châteauneuf-du-Pape

Blanc 2024

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. Débourage 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 50 % de la Roussanne, 20 % du Grenache Blanc et 6 % de la Clairette.

Le millésime

L'hiver a été doux, avec de rares périodes de froid et de gel. À partir du 20 janvier, les températures se sont progressivement adoucies, conduisant à un débourrement autour du 20 mars, offrant un démarrage idéal de la saison. En avril, un retour du froid a retardé la floraison, qui s'est finalement déroulée autour du 20 mai. L'été a été marqué par deux phases distinctes : une période sans chaleur excessive jusqu'en août, suivie d'une forte chaleur accompagnée de sécheresse. La véraison a eu lieu entre le 18 et le 23 juillet. La maturité s'est installée lentement cette année, demandant de la patience pour récolter au bon moment. Cette maturation régulière a permis d'obtenir un blanc équilibré, doté d'une belle fraîcheur et d'une grande complexité.

Note de dégustation

Limpide et brillant, ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez, expressif et délicat, révèle des arômes de fleurs jaunes et de fruits à noyaux. L'attaque est précise et la texture soyeuse. Une bouche aromatique et harmonieuse entre senteur florale, fruits exotiques et épices douces, soutenue par de subtiles notes boisées. La finale est persistante, saline et vive.

Assemblage

34 % Roussanne, 32 % Clairette, 25 % Grenache Blanc, 9 % Bourboulenc.

Accords mets-et-vins

Ailes de raie au beurre noisette.
Ballotine de volaille au foie gras.
Nougat glacé.

Degré d'alcool

14 % vol.

