



# CLOS DE BEAUVENIR

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2013



## UNE HISTOIRE.

C'est au XIV<sup>ème</sup> siècle, à l'époque où les papes étaient français, qu'est né le vignoble du Château La Nerthe. Les pontifes avaient alors élu leur résidence d'été à Châteauneuf du Pape. La propriété du XVI<sup>ème</sup> siècle représente plus de 90ha et ne produit que des vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Châteauneuf-du-Pape.

## UN VIGNOBLE.

La localisation de la propriété lui permet de bénéficier de l'ensemble des terroirs typiques de l'appellation. Sur le plateau, les gros galets qui recouvrent le sol emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Sur les pentes, on retrouve des terres graveleuses et des sols sablonneux. Tout comme le Château qui les surplombe, les parcelles de Roussanne et Clairette de notre Clos de Beauvenir sont d'exposition Sud - Sud/Ouest. Chaque soir d'été la brise remontant du Rhône par effet thermique amène une fraîcheur salvatrice. Les sols sablo limoneux, issus de formations sableuses du Miocène, parsemés de galets roulés y favorisent la finesse et l'expression aromatique. Les réserves en eau du sous sol de ces moyennes terrasses transfèrent la fraîcheur en bouche. La présence à proximité d'une des rares sources naturelles de l'Appellation ainsi que de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit, qui permet l'obtention d'un blanc à forte personnalité.

## LA VINIFICATION.

Après les contrôles de maturité, la dégustation des raisins sur l'ensemble des parcelles commence la récolte : tôt le matin pour profiter de la fraîcheur. Elle est manuelle et rapide : la vendange est triée pour éliminer les raisins insuffisamment mûrs. Les raisins entiers sont amenés au pressoir pour en extraire lentement les meilleurs jus. La fermentation de la Roussanne se déroule en pièces de 228 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies fines. Les autres cépages sont d'abord vinifiés en cuve inox avec contrôle de température pour ensuite être conservés sur leurs lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

## AGE MOYEN DES VIGNES.

25 ans

## ELEVAGE.

71 % en cuves / 29 % en fûts pendant en 9 mois

## CEPAGES.

Grenache blanc 42 % , Roussanne 31 % , Clairette 16 % , Bourboulenc 11 %

## LA DEGUSTATION.

La robe est jaune paille aux reflets grisés. Le nez est très expressif, très exubérant. On y retrouve des notes florales de fruits à chair jaune (pêche de vigne) mais aussi quelques notes exotiques (mangues, ananas). Le bouquet donne une réelle impression de maturité et de richesse. La bouche quant à elle tranche avec le nez. Le vin s'y révèle frais, équilibré, long. La puissance est là aussi mais reste très contenue, gage de très bon vieillissement. La finale est juteuse, saline sur quelques notes grillées (amandes) et de fruits mûrs (ananas, melon) avec une interminable sensation d'élégance.