

L'appellation Châteauneuf-du-Pape : Ce sont les Papes qui, lors de leur installation à Avignon au 14^{ème} siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Le vin produit accède au rang de « Vin du Pape » et cela lui ouvre les portes des grandes cours européennes. Les vignerons commencent à expédier fin 18^{ème} ce qui étend et accroît encore plus la notoriété de l'appellation. Dès le début du 20^{ème} siècle, les vignerons Châteauneuvois sont les premiers à s'imposer des règles communes de production strictes et inédites : c'est le début du système de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Création de l'AOC le 15 mai 1936 | 96 % vins rouges – 4 % vins blancs | 3 134 hectares | 95 000 hl/ an | 1,2 million de bouteilles | Rendement moyen 32 hl/ha | 21 % de la production exportée | Vins secs | 290 exploitants



Cépages : Grenache Blanc 45 %, Roussanne 25 %, Clairette 15 %, Bourboulenc 10 %, Piquepoul 3 %, Picardan 2 %.



Terroir/Climat : Un ensemble de différentes parcelles. Achat de vin à des producteurs d'exception.

Sol : Un sol caillouteux d'alluvions du Rhône et d'argiles rouges.



Âge moyen des vignes : 50 ans

Vinification : Vendanges traditionnelles 100% manuelles. Trie des raisins. Vinification dans les cuves thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : 8 mois. Un quart élevé sous-bois (fûts et demi-muids) dont 50% neufs.

Production annuelle : 15 000 à 20 000 bouteilles

Notes de dégustation



Visuel : Robe jaune d'or pale, brillante.

Olfactif : Nez expressif aux notes de fleurs blanches et de fruits clairs.

Gustatif : Onctuosité en bouche, réhaussée par une jolie fraîcheur.

Ensemble : Vin riche, ample et élégant, soyeux en bouche

Consommation : A boire

Durée de conservation : 3 à 5 ans



Température de service : 10°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : entrées variées, poissons en croustade de sel, grillés, en tartare ou sashimis, coquilles Saint Jacques, carré de veau aux morilles et fromages de chèvres frais ou affinés.