

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Appellation d'Origine Protégée



CÉPAGES

Grenache Blanc,
Clairette,
Bourboulenc,
Picpoul, Picardan.



VIGNOBLE

Gobelets et cordons
de Royat, vendange
manuelle, tri
minutieux des raisins.

Viticulture en
conversion BIO



SOLS

Grès et sables sur
molasses Miocène.



VINIFICATION

Macération
pelliculaire, pressurages
doux avec séparation
des cépages,
fermentations en cuve
inox et fûts de chêne.



ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines
en demi muids, fûts
bourguignons et inox
durant 9 mois.

JEB DUNNUCK

91 **2021**

« Lots of fruit-forward aromatics of peach, bananas Foster, brioche, and honeysuckle emerge from the 2021 Châteauneuf Du Pape La Cour Des Papes Blanc, a medium-bodied, exotic, textured, yet still fresh and lively white. This is geared for the dinner table and has tons to love ».

JEB DUNNUCK

90 **2023**

« Lots of ripe lemon, minty flowers, and honeysuckle notes emerge from the 2023 Châteauneuf Du Pape Touche Française La Cour Des Papes Blanc, a lively, medium-bodied white that has the vintage's rounded, supple, beautifully balanced style ».



LA COUR DES PAPES
BLANC
750 &
1500 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Le Grenache et la Clairette dominent l'assemblage, complété par de subtiles pointes de Bourboulenc et de Picpoul. Les terroirs de sables et les grès de l'ouest de l'appellation sont ici mis en exergue, exprimant à travers le Grenache des notes de poire, de feuilles de figuier et de verveine ; alors que la Clairette révèle des arômes de Bergamote, de mandarine et d'orange sanguine. Le dénominateur commun à ces deux terroirs est leur étonnante salinité qui ne peut laisser de marbre.

Les opérations qui mènent à ce vin sont d'une précision millimétrée : les raisins sont récoltés à juste maturité à la main et aux heures les plus fraîches de la journée. Nous opérons un tri minutieux pour sélectionner les plus beaux grains avant de les laisser macérer dans le pressoir.

S'ensuit un pressurage doux où presses et jus de goutte sont séparés et débourbés à froid.

La vinification se poursuit pour moitié en demi-muids et fûts et l'autre moitié en cuves inox. Après un léger soutirage nous réalisons les élevages dans ces mêmes contenants sur lies fines bâtonnées durant 7 à 9 mois.

Le vin qui en résulte est d'un équilibre et d'une justesse rare. Le nez est délicat, marqué par les agrumes, la brioche et soutenu par un bouquet d'herbes fraîches sur l'anis et le fenouil. La bouche, ronde et salivante, supporte un fruit pur et de beaux amers, tout en grâce et en longueur.

Un vin pour les fins palais, les plus belles tables et les épicuriens et qui invite au voyage, à la découverte et à une exaltation des sens la plus totale.

ROMAIN LEROY



*« Par les soirs bleus d'été,
j'irai dans les sentiers,
Picoté par les blés, fouler
l'herbe menue »*

Arthur Rimbaud - Sensation

