



Famille Bréchet

CLOSERIE DE VAUDIEU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - BLANC 2006



LE MILLESIME 2006:

Beau millésime tempéré. Un été assez atypique avec de fortes chaleurs en Juillet, et un mois d'Août plus frais et nébuleux. Du coup, l'équilibre est excellent. L'Etat général est superbe grâce au Mistral de fin d'été, et les maturités sont plus tardives mais optimales pour qui a su attendre.

TERROIR :

Les 10 Ha de blancs, d'une trentaine d'années en moyenne, mûrissent au Sud de la propriété. Planté aussi bien sur les galets roulés du Belvédère (argilo-calcaires), que sur des « Terres blanches » très calcaires, le terroir de Vaudieu procure aux blancs cet équilibre entre minéralité, fraîcheur et ce charme qui le caractérise dans la jeunesse. Son acidité en fait également un beau potentiel de garde.

Grenache Blanc 60% - Roussane 20% - Clairette 15% - Bourboulenc 5%

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Le chai de Blancs a été complètement repensé par la famille en 1993. Les raisins sont ramassés en caissettes de 15 Kg, avec double tri à la vigne.

Ils sont ensuite pressés en douceur, dans un pressoir à débitmètre dernière génération. Les moûts sont sélectionnés par dégustation et pH-métrie, puis envoyés vers la cuverie inox, entièrement thermo-régulée par drapeaux. Après débouillage statique à froid, les fermentations alcooliques ont lieu entre 18° et 22° C, par ensemencement de levures sèches actives pendant 10 jours.

Elevage de 6 mois.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Robe or pâle, cristalline, à reflets verts. Un nez d'une jolie complexité, entre pêche de vigne, fruits exotiques, et notes citronnées. La bouche est ample, minérale, et rafraichissante, sur des accents de fruits à chair blanche. Le tout sublimé par une belle persistance aromatique.

Sa gourmandise enveloppe la bouche et contrebalance parfaitement une cuisine de la mer. Servir à 12-13°C, avec des plats de poisson à chair blanche, des noix de St-Jacques, ou toujours des langoustines. Et pourquoi pas seul à l'apéritif.

Famille Bréchet