



Famille Bréchet

CHATEAU DE VAUDIEU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – BLANC 2005



EN BREF:

Une belle bouteille, dans le registre de la minéralité et de la fraîcheur. Le 2005 incarne un grand millésime de Blanc, à l'équilibre quasi-parfait.

LE MILLESIME 2005:

Un millésime relativement chaud et sec, doté d'un bel équilibre, dans la lignée du millésime 2004. L'état général est superbe, grâce au Mistral. Les vignes ont su réagir après 2 millésimes chauds et secs. Potentiel : 10 à 15 ans.

VIGNOBLE, TERROIR ET CEPAGES:

Les 10 Hectares de blanc, de plus de 30 ans 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 ampleur, minéralité, fraîcheur, qui contribue à en faire un grand vin de garde.

Grenache Blanc 85% - Roussane 10% - Picardan 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-réglée par drapeaux. Après débordage statique à froid, les fermentations alcooliques ont lieu entre 18° et 22° C, par ensemencement de levures sèches actives pendant 10 jours. Conservation des vins sur lies fines avec quelques bâtonnages.

Elevage de 6 mois, dont 5 pièces de 228L pour les Grenache Belvédère en bois de 1 vin.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Une magnifique robe jaune coquille d'oeuf à reflets brillants. Un nez délicat de petites fleurs blanches associé aux lychees, fruit de la passion et goyave. Sa bouche est puissante, volumineuse, sur des arômes de confiture d'orange, banane et poire William avec des notes de réglisse et de vanille de Madagascar.

Servir à 12°C, sur des noix de St Jacques, des langoustines, ou des filets de poissons nobles, à chair blanche. Sa puissance lui permet de soutenir pleinement des fruits de mer comme des Huîtres (Marraines D'Oléron). A tenter sur du foie gras après quelques années.

Famille Bréchet