



Famille Bréchet

CHATEAU DE VAUDIEU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – BLANC 2006



EN BREF:

Ample et racé, il incarne un des plus beaux millésimes de Blancs à Vaudieu.

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 sait attendre. 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 12% - Picardan 3%

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 7 mois, dont 4 pièces de 228L pour les Grenache Belvédère en bois de 1 vin, et 3 pour l'assemblage Roussane Picardan.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Robe or pâle, cristalline, à reflets verts. Des larmes généreuses. Un nez d'une grande complexité, entre pêche blanche, poire, fruits exotiques, fleur d'acacia un rien zesté. La bouche est ample, minérale, racée, sur des accents de fruits à chair blanche. Le tout sublimé par une persistance aromatique remarquable.

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

Famille Bréchet