



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Château La Nerthe 2023

Châteauneuf-du-Pape blanc

44% Roussanne, 41% Grenache blanc, 11% Clairette, 4% Bourboulenc



MILLÉSIME 2023 : L'hiver 2022-2023 est doux et très sec, heureusement les pluies en fin de printemps permettent au vignoble de se développer parfaitement avec une pression mildiou marginale. L'été qui suit, chaud et sec, ne déclenche qu'un stress hydrique modéré. Une vague de chaleur mi-août va accélérer la récolte des Iers raisins blancs (Roussanne) mais les pluies arrivent et les vendanges vont se poursuivre sereinement jusqu'à fin septembre avec nos dernières Clairettes. Les conditions de ce millésime 2023 vont nous permettre pour la 1ère fois d'isoler 14 lots différents de blancs et confirmer ainsi un travail de précision et de sélection à la parcelle sans aucune contrainte de temps !

TERROIR : Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux, de grès parsemés des fameux galets roulés. La présence sur le domaine de l'une des rares sources naturelles de l'appellation Châteauneuf-du-Pape entourée de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit. C'est une aide précieuse pour concevoir des vins blancs à forte personnalité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Les raisins entiers sont amenés au pressoir pour en extraire lentement les meilleurs jus. La fermentation de la roussanne se déroule en pièces de 228 et 600 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies fines. Les autres cépages sont d'abord vinifiés en cuve inox avec contrôle de température pour ensuite être conservés sur leurs lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Robe dorée, pâle aux reflets verts. Au nez les arômes sont complexes : notes agrume (citron jaune) et amande fraîche mêlées d'accents floraux (chèvrefeuille & jasmin). La bouche est fraîche, on y retrouve à nouveau des touches d'agrumes (cédrat) et de poire (Williams). Le bois est parfaitement intégré, l'ensemble, sapide, s'étire sur une finale longue et persistante avec des notes légèrement mentholées. Un vin tonique à apprécier dans sa jeunesse ou après quelques années de garde pour goûter à toute l'intensité du terroir de Château La Nerthe !

ACCORD METS & VIN : Avec un ceviche de daurade et sa sauce vierge, un risotto de St Jacques ou encore un dos de cabillaud à la provençale (tomates, pommes de terre et olives noires)

DEGRÉ D'ALCOOL : 14.5°

