



## Clos des Papes

# Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910237029



Clairette, Grenache blanc, Roussanne

Alkoholgehalt:

14,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Wachteln mit Trauben, Speck und Pinienkernen (Geflügel)
- Ente mit Honig, Lavendel, Thymian und Zitronen (Geflügel)
- Gedeckte Pfifferlingstorte (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Der Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023 ist eine Cuvée aus Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Picpoul und Picardan. Für Paul-Vincent Avril war 2023 der 37. Jahrgang auf dem Weingut. Avril arbeitet mit durchschnittlichen Erträgen von 20 hl/ha, was deutlich niedriger ist als die von der AOC festgelegte Grenze von 35 hl/ha – was auch schon wenig ist. Dazu kommt das Wetter: „In sechs Jahrgängen habe ich das Äquivalent von zwei verloren. Im Jahr '17, Fäulnis, -40 %. 18, Mehltau, -70 %. '19 und '20 waren gut. Im Jahr '21, fast 40 % Verlust durch Frost. In '22, Hagel, -40 %." Die Trauben wurden direkt als Ganztrauben gepresst und alle Rebsorten zusammen (nach und nach je nach Reife) im Zementcuve bei 18 bis 21 °C über vier Wochen vergoren. Es gibt hier keine malolaktische Gärung, um die Säure zu erhalten. Der Wein wird dann in großen Fudern vergoren und ausgebaut.

## **Farbe**

helles Goldgelb

## **Nase**

Es ist erstaunlich, wie offen und einladend der eigentlich noch so junge Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023 heute schon wirkt. Ein Karaffieren wird trotzdem empfohlen. Die Cuvée duftet köstlich und pur nach Grapefruits und Zitronenschalen, nach Geißblatt und Klee, Birnen und weißen Pfirsichen. Darüber liegt ein Hauch von Reduktion und zerstoßener Stein, Fenchel- und Anissaat. Man muss sich schon schwer anstrengen, diesen Wein blind bei Châteauneuf-du-Pape einzuordnen, so frisch und klar wirkt er.

## **Gaumen**

Am Gaumen präsentiert dieser Wein dann aber exakt das, was er sein soll: Ein Grand Cru unter den weißen Châteauneuf-du-Pape mit einer genau kalkulierten Fülle und Opulenz, gepaart mit Frische und Mineralität. Es ist kraftvoller und gleichzeitig eleganter und vielschichtiger Wein mit seidiger Konsistenz und einer reifen Frucht von Birnen, Quitten und Steinobst, reifen Zitrusnoten mit herben Zesten, Kräutern, Anis und Fenchelsaat sowie einer mundwässernden Salzigkeit im Finale.