



Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur presque toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur certains terrains de même nature des 4 communes limitrophes (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues).
- **Sols :** plus ou moins profonds, très caillouteux, ils sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés mélangés à de l'argile rouge sableuse.
- **Climat :** c'est le secteur le plus sec des Côtes du Rhône ; le vent dominant est le mistral, l'ensoleillement est d'environ 2800 heures par an, la chaleur emmagasinée par les cailloux dans la journée est restituée la nuit.
- **Climat :** au XIV^{ème} siècle, la papauté, installée à Avignon, choisit Châteauneuf-du-Pape comme résidence d'été. Les 7 papes successifs favorisèrent la production du vin et développèrent le vignoble. La rigueur dans les conditions de production du vin est une constante dans l'histoire de ce vignoble et servira de base à certains points de la législation des A.O.C. Châteauneuf-du-Pape a été consacré A.O.C. Locale en 1936.

Élaboration

- **Superficie en production* :** 3153 ha, production annuelle moyenne: 102782 hl, rendement de base : 35 hl/ha.
- **Encépagement :** traditionnellement, 13 cépages sont autorisés. De nos jours, on utilise principalement : le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre, la Syrah, le Muscardin, la Cunoise, la Clairette et le Bourboulenc.
- **Taille :** pour la Syrah, taille Guyot ; pour les autres cépages, taille en gobelet ou en éventail à 2 yeux par courson avec au maximum 15 yeux francs par cep en plus du bourillon. La mise sur fil ou échelas est interdite.
- **Vinification :** pour les rouges et les blancs titre alcoolique volumique naturel minimum 12,5%.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** les rouges, robe de couleur intense. Les blancs, couleur jaune pâle très translucide.
- **Au nez :** les rouges, bouquet complexe de fruits rouges, de cuir, d'anis, de réglisse et d'épices, légèrement balsamique. Les blancs, bouquet fin aux nuances florales, fleur de vigne, chèvrefeuille et narcisse.
- **En bouche :** les rouges, tout en rondeur et en onctuosité ; forme ample et souple, grande longueur en bouche. Les blancs, sensation d'équilibre et de fraîcheur aromatique persistante en fin de bouche.
- **A table :** les rouges, leur complexité permet de les servir avec de nombreux mets et avec la plupart des fromages. Les blancs, ils sont excellents en apéritif et avec les poissons grillés. Quelques millésimes : 1989, 1990, 1995, 1998, 2001, 2005.
- **Dans la cave :** les rouges sont bons à boire vers leur cinquième année mais peuvent se garder 10 ans et plus selon les millésimes. Les blancs sont plutôt des vins à boire jeunes.
- **Consommateur célèbre :** Charles de Gaulle.



Des mots pour le dire

"La bouteille parle toute seule, portant en relief sur le verre les armes pontificales de la ville d'Avignon : deux clés entrecroisées, celles de Saint-Pierre ! Les clés du paradis en somme !"

*Déclaration de récolte 2006

