



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Château La Nerthe 2024

Châteauneuf-du-Pape blanc

51% Roussanne, 26% Grenache Blanc, 14% Clairette, 9% Bourboulenc



MILLÉSIME 2024 : 2024 est marqué par une pluviométrie importante tout au long du printemps, entraînant une forte pression mildiou sur notre vignoble, en particulier sur nos précieux grenaches. Également impactés par la coulure, les grappes de notre cépage-roi vont se faire rares. Heureusement la complémentarité de notre encépagement, associée à des conditions chaudes et sèches bénéfiques en période de maturation, nous permet de façonner des vins blancs frais et équilibrés. Les rouges quant à eux vont dévoiler un fruit mûr, avec une belle aromatique et des tanins tout en finesse. Nos minutieux élevages promettent d'affiner encore davantage cet élégant millésime.

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 : Le nez évoque immédiatement la poire, les agrumes et la fleur de citronnier, le tout souligné par de subtiles notes de noisettes torréfiées. L'attaque ample est remarquable d'équilibre entre tension et onctuosité. Un blanc aérien, porté par une pointe de fraîcheur, avec une belle palette aromatique qui trouve ses racines dans le terroir unique du Château la Nerthe. La finale est exquise, l'élevage à peine marqué et la légère amertume confère à l'ensemble une grande élégance.

ACCORD METS & VIN : Tartare de daurade à la mangue, pomme Granny Smith et aneth.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14.50% vol.

