



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Château La Nerthe 2025

Châteauneuf-du-Pape blanc

45% Grenache Blanc, 35% Roussanne, 13% Clairette, 7% Bourboulenc



MILLÉSIME 2025 : L'automne 2024 et l'hiver qui suit sont particulièrement pluvieux, garantissant des réserves d'eau suffisantes pour aborder la saison 2025 avec sérénité. L'été s'installe véritablement fin juin, marqué par des températures élevées et une absence de pluie. Puis, début août, une vague de chaleur accélère la maturation des baies. Les vendanges 2025 débutent le 26 avec les raisins blancs, rapidement suivis des rouges. D'importantes précipitations fin septembre accélèrent la récolte des dernières grappes, sans pour autant altérer la grande diversité des profils aromatiques. Ainsi, chaque cépage blancs offre-t-il une expression unique, apportant équilibre, finesse et fraîcheur aux assemblages finaux.

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 jaune pâle aux reflets verts. Nez délicat mêlant des notes florales de fleur d'oranger à des arômes d'agrumes (cédrat), auxquels s'ajoutent des nuances fruitées (noyau de pêche). La bouche est fraîche mais ample en attaque, révélant ensuite de remarquables saveurs de fruits à chair jaune. Le vin offre une finale savoureuse et élégante, ponctuée de touches d'amande et d'agrumes. Il fait preuve d'un équilibre remarquable parfait pour un potentiel de garde d'une dizaine d'années au moins.

ACCORD METS & VIN : Plateau de fruits de mer, brouillade de truffes, risotto aux gambas

DEGRÉ D'ALCOOL : 13% Vol.

