



Vin de la Solitude Blanc 2021, A.O.C. Châteauneuf du Pape

Produit issu de l'agriculture biologique BIO-FR-01

Cette cuvée est un hommage à notre ancêtre Paul Martin, qui fut l'un des premiers vignerons français à vendre son vin en bouteilles au XVIIIème siècle sous le nom « Vin de la Solitude ».

Il est élaboré selon l'art vinique de l'époque.

Nous avons réédité les quatre étiquettes originales du « Vin de la Solitude » pour cette cuvée.

Assemblage

- Clairette 30%
- Roussanne 20%
- Grenache Blanc 20%
- Clairette Rose 10%
- Bourboulenc 10%
- Picpoul 10%

Le millésime 2021

856 bouteilles et 50 magnums produits.

Vinification et élevage

Les raisins de chaque cépage sont vendangés à la main au fils de leur maturité. Après pressurage, les jus sont co-fermentés en barrique de plusieurs vins. La fermentation alcoolique se déroule grâce aux levures indigènes, suivit naturellement de la fermentation malolactique. Le vin est élevé pendant 10 mois en barriques sur lies sans soutirage et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Recommandations

- À déguster dès maintenant jusqu'en 2045.
- Température de service : 10/12°C.



Notes

Decanter 98/100

Full-bodied, generous and broad, then a powerful beam of surging acidity rides in to refresh and cleanse the palate. The oaking is robust and will take time to harmonise, but this has the underlying power, concentration and extract to take it. Great length; an expansive, rich and regal Châteauneuf blanc.

Jed Dunnuck 97/100

The 2021 Châteauneuf Du Pape Le Vin De La Solitude Blanc is a unique blend of 30% Clairette, 20% Roussanne, 20% Grenache Blanc, and 10% each Bourboulenc, Picpoul Blanc, and Clairette Rosé. Its medium gold hue is followed by an exotic bouquet of honeyed stone fruits, quince, flowers, brioche, and crushed stone. Rich, medium to full-bodied, concentrated, and textured, it's a brilliant, seamless, powerful white that does everything right. I followed this bottle for multiple days, and it only got better with air. I would drink bottles over the coming 5-7 years, but I suspect it will have an interesting evolution well beyond that.