



Vin de la Solitude Blanc 2022, 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 60%
- Grenache Blanc 20%
- Roussanne 20%

Le millésime 2022

1062 bouteilles et 31 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 de deux vins sur lies sans soutirage et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Notes de dégustation

Nez complexe de fruits confits, de pain d'épice et de brioche. La bouche est onctueuse et avec des notes de pêche. La finale est minérale.

Recommandations

- Température de service : 10/12°C.



Notes

- **Jeb Dunnuck 94/100**

"I loved the 2022 Châteauneuf Du Pape Vin De La Solitude Blanc, an exotic, floral white based on 30% Clairette, 20% each Roussanne and Grenache Blanc, and the rest Clairette Rose, Picpoul, and Bourboulenc. Ripe melon, honeyed orange, toasted bread, and minty herbs all emerge from this complex, nuanced, medium-bodied beauty, and it has good depth and richness, a great sense of freshness, and outstanding length."

- **Decanter 96/100**

"Restrained aromatics lead to a full-bodied palate with great textural wealth. Not as obviously oaky as the domaine's other cuvées (though it is certainly generously oaked), this has some interesting grain and relief to the texture, and a long finish. Powerful, saline and well balanced despite its richness and flamboyance. Also contains 10% each of Bourboulenc, Clairette Rose and Piquepoul Blanc. This is the third vintage of this cuvée and already it's proving to be one of the most exciting white Châteauneufs available. Drinking Window: 2023 – 2034