

À TRAVERS LES ÉPOQUES
À TRAVERS LES PAYSAGES
À TRAVERS LES PASSIONS



N° 1

LES GRANDES TRAVERSÉES

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



À TRAVERS LES ÉPOQUES

L'histoire de Châteauneuf-du-Pape est une odyssée à travers le temps ou plutôt les temporalités, embrassant à la fois l'histoire naturelle et l'histoire des hommes. Et celle-ci est une histoire totale, imbriquant des dimensions sociales, culturelles et même religieuses. Châteauneuf-du-Pape occupe ainsi une place particulière dans la chronologie, celle d'un vignoble qui tient simultanément de l'épicentre et de l'avant-garde.

LES TEMPS GÉOLOGIQUES

UNE HISTOIRE DU TEMPS (TRÈS) LONG

Au Crétacé il y a plus de 100 millions d'années, la mer recouvre le vignoble de Châteauneuf-du-Pape, y laissant des dépôts sur plusieurs kilomètres d'épaisseur, dont du calcaire en grande quantité qui participe aujourd'hui à la mosaïque des sols de l'appellation. Le surgissement progressif des Alpes va peu à peu modifier le paysage. La mer se transforme alors en un bras de mer séparant deux chaînes de montagne : le vieux Massif central et les jeunes Alpes.

Au Tertiaire, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape est un delta maritime. Les cours d'eau dévalant des reliefs alpins en formation y déversent de gros volumes de matériaux détritiques, dont des graviers, des sables et des argiles : en se consolidant, ils font peu à peu reculer la mer. Vers - 20 Ma, l'espace de Châteauneuf-du-Pape est envahi par une transgression marine en provenance de la Méditerranée. La mer recouvre les dépressions creusées par l'érosion puis l'ensemble de - 16 Ma jusqu'en - 7,25 Ma, période à partir de laquelle la mer va régresser pour laisser place à des dépôts lacustres et fluviaux que l'érosion fera disparaître. En - 5,96 Ma, la jonction des plaques

africaine et ibérique provoque la fermeture du détroit de Gibraltar. Le niveau de la Méditerranée chute soudainement. Avec ses affluents, le Rhône creuse une nouvelle vallée en un temps records.

En - 5,333 Ma, l'agitation sismique libère le détroit : les flux atlantiques remplissent brusquement la Méditerranée qui envahit les vallées jusqu'au sud de Lyon, recouvrant la région de Châteauneuf-du-Pape et y déposant des volumes importants de roches détritiques : argiles, sables, cailloutis...

Au Quaternaire il y a près de 2 millions d'années, la formation des Alpes est achevée et la mer s'est retirée plus au sud. Charriant des masses considérables d'alluvions caillouteuses, arrachées au relief, le Rhône et ses affluents vont ici ou là constituer de hautes terrasses laissant affleurer des sols des galets roulés, donnant au relief son tour définitif.

LES TEMPS ANCIENS

LE MOYEN-ÂGE

En 1309, le pape Clément V s'installe à Avignon. Ses motivations sont politiques. Rome est déchirée par une lutte de clans et la ville est la proie aux émeutes. Mais Avignon n'est pas un choix par défaut. La ville dépend du Comté de Provence : or, le comte est un vassal du pape. Et puis la grande affaire du moment, c'est celle des Templiers, ces moines-soldats dont le sort doit être débattu non loin de là, à Vienne, lors d'un concile qui doit se tenir en 1311 à la demande du puissant roi de France, Philippe le Bel.

L'histoire s'accélère pour le vignoble de Châteauneuf-Calcernier, comme on appelle alors ce village de la rive gauche du Rhône car on y produit une chaux de grande qualité. Dans la région, la culture de la vigne, introduite par les Grecs au sixième siècle avant notre ère, est ancienne. Mais le XIV^e siècle est décisif. Les papes, qui construisent leur résidence d'été à Châteauneuf-Calcernier, s'entourent d'esprits brillants qui structurent le vignoble. En 1325, on compte environ 8 hectares de vignes dans le village : c'est considérable pour l'époque.



Deuxième pape à siéger à Avignon, Jean XXII, âgé de 72 ans au moment de son élection en 1316, remodèle le paysage de Châteauneuf-Calcernier en lançant en 1317 la construction d'un château dominant le village. Il meurt en 1334 à l'âge de 90 ans.

Les vins rouges et blancs de Châteauneuf-Calcernier rayonnent.

Avec la papauté, Avignon est devenue l'une des villes les plus importantes d'Europe, abritant une cour pléthorique ainsi que de nombreuses ambassades. La réputation des vins qui y sont servis traverse les frontières. Très vite, ceux de Châteauneuf-Calcernier, qui plus est auréolés par leur statut de vin des papes, sont expédiés par tonneaux à travers les États pontificaux mais aussi en Angleterre, en France et dans le Saint-Empire romain germanique.

- 100 Ma

La mer recouvre la zone de Châteauneuf-du-Pape, déposant de grandes quantités de matière calcaire

- 23 Ma

Refoulée par le surgissement des Alpes, la mer commence à reculer. Les sédiments transportés par les cours d'eau alpins s'accumulent

- 5,3 Ma

Une entrée soudaine de masses océaniques permet le dépôt de nouveaux sédiments marins

- 2 Ma

Les dépôts du Rhône et de ses affluents entraînent la création de terrasses de galets roulés

1157

Première mention écrite des vins de Châteauneuf-Calcernier

1309

Installation des papes à Avignon

1317

Début de la construction d'une résidence papale à Châteauneuf-Calcernier

1376

Départ des papes d'Avignon

LES TEMPS MODERNES

18^e SIÈCLE > 20^e SIÈCLE

L'esprit des Lumières souffle sur le vignoble, dont le développement fut freiné par les guerres des siècles précédents. Les familles de la noblesse investissent dans la vigne tandis que le commerce est soutenu par l'émergence d'une bourgeoisie marchande. Les propriétés s'agrandissent. Certaines exportent leurs vins en Europe et même aux États-Unis.



La filière se structure peu à peu. En 1817, un arrêté municipal interdit les mélanges avec des récoltes issues d'autres vignobles. La renommée des vins ne cesse de grandir. Le mouvement du félibrige, fondé en 1854 par Frédéric Mistral et des poètes provençaux dont le vigneron Anselme Mathieu, l'introduit dans les cercles littéraires parisiens : Alphonse de Lamartine, Alexandre Dumas ou Alphonse Daudet s'en font les chantres.

Apparu dans le Gard en 1863, le phylloxéra ravage en quelques années le vignoble français, détruisant le vignoble chateaufortois. La crise économique déstructure la filière, les fraudes se multiplient, d'autant que la valeur symbolique des vins de Châteaufort est forte, suscitant des abus. Les vignerons se mobilisent à la fois pour reconstituer le vignoble et pour préserver la réputation liée à l'origine. La loi du 1er août 1905 réprime les fraudes et les falsifications dans le commerce des productions agricoles et alimentaires. Celle du 6 mai 1919 introduit la notion d'appellation d'origine.

Mené par le baron Le Roy, les vignerons de Châteaufort-du-Pape inventent au début du 20^e siècle le principe même de l'appellation d'origine contrôlée



Les vignerons s'auto-organisent également. Une première structure collective est initiée en 1894 puis un syndicat en 1923, présidée par l'un d'eux, le juriste et ancien pilote de guerre le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié. L'objectif : conserver la maîtrise du nom de Châteaufort-du-Pape mais aussi s'assurer de la qualité des vins associés à son nom. Les vignerons sont mobilisés pour obtenir les statuts du syndicat, renforçant les exigences, en établissant par exemple une liste des cépages autorisés.

Châteaufort-du-Pape pose ainsi les prémices de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), dont le statut est créé par le décret-loi du 30 juillet 1935. Le 15 mai 1936, Châteaufort-du-Pape devient l'un des six premiers vignobles français reconnus en AOC. En 1947, Pierre Le Roy de Boiseaumarié est élu à la présidence d'une nouvelle administration : l'INAO (Institut national des appellations d'origine).

LA BOUTEILLE ARMORÉE DE CHATEAUFORT-DU-PAPE A ÉTÉ CRÉÉE EN 1937. ELLE AUSSI EST DEVENUE ICONIQUE. AUJOURD'HUI, ELLE EST PROTÉGÉE EN TANT QUE MARQUE DANS PRÈS DE VINGT PAYS DANS LE MONDE.



1776

Premières expéditions de vin en bouteille

1786

Premières expéditions de vin aux États-Unis par le Château La Nerthe (Boston, Philadelphie)

1817

Arrêté municipal interdisant la vinification de raisins issus d'autres vignobles

1878

Début de la reconstruction du vignoble après la crise du phylloxéra

1893

La commune de Châteaufort-Calcernier devient la commune de Châteaufort-du-Pape

1894

Création d'un premier syndicat viticole visant à authentifier l'origine des vins

1923

Création du Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteaufort-du-Pape (structure qui perdure aujourd'hui)

1936

Premier vignoble reconnu en AOC

1937

Création de la bouteille armoriée

1954

Arrêté municipal interdisant le survol de Châteaufort-du-Pape par les OVNI

1967

Création de la confrérie de l'Échansonnerie des Papes

LES TEMPS ACTUELS ET FUTURS

21^e SIÈCLE

Aujourd'hui, quelque 300 déclarants de récolte cultivent près de 3150 hectares de vignes qui sont répartis sur une aire couvrant cinq communes du Vaucluse : Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues. Ils forment un collectif structuré de près de 220 caves particulières et une cave coopérative, fondée en 1925, qui fédère une centaine de coopérateurs.

Ils partagent un cahier des charges commun, transmis de génération en génération. Les règles visant à la qualité sont très exigeantes avec un rendement maximum fixé à seulement 35 hl/ha, des vendanges exclusivement manuelles et l'obligation du tri qualitatif de la récolte, soit à la vigne soit au chai. Les pratiques œnologiques sont strictes aussi : par exemple, l'utilisation de copeaux de chêne est interdite. En revanche, le cahier des charges assure aux vignerons une entière liberté d'expression dans le choix des cépages ou des méthodes de vinification.

Ils sont aussi engagés pour préserver notre environnement. Mise en place d'un Observatoire agricole de la biodiversité, plantation de 42 kilomètres de haies à partir

d'essences indigènes, développement de l'éco-pâturage en hiver, généralisation des méthodes de lutte biologique, préparation d'une évolution du cahier des charges visant à interdire le recours aux désherbants chimiques... Au-delà des initiatives individuelles, c'est le collectif tout entier qui est mobilisé, à la fois pour réduire l'empreinte environnementale de la filière et préserver les conditions écosystémiques qui font l'originalité du vignoble. La conversion à l'agriculture biologique est soutenue au niveau collectif depuis 1991. Aujourd'hui, plus de 35 % des surfaces de l'appellation sont ainsi certifiées bio ou biodynamie.

EN 2024, L'APPELLATION A INITIÉ UN PLAN VISANT À RENFORCER LA PART DES CÉPAGES BLANCS. OBJECTIF : 20 % DU VIGNOBLE PLANTÉ EN CÉPAGES BLANCS D'ICI 2036.

2000

Adhésion de l'appellation au mouvement Slow Food

2006

Labellisation de l'appellation « Site remarquable du goût »

2009

Inscription des vins de Châteauneuf-du-Pape à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel

2011

Approbation du cahier des charges actuel de Châteauneuf-du-Pape

2018

Réunification syndicale

2019

Création du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes Sommeliers





À TRAVERS LES PAYSAGES

I faut arpenter les routes et chemins qui traversent le vignoble. Car ce sont les paysages qui racontent le mieux les vins qui y naissent. La géographie de Châteauneuf-du-Pape est en effet une géographie du détail, qui résiste aux simplifications. Bien sûr, il est des traits saillants, identitaires, mais la nature s'y révèle subtile et complexe avec une originalité de sols et de cépages qui soutient l'inspiration.

UN VIGNOBLE DANS LE VENT

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape se dresse entre Avignon et Orange, au cœur du secteur le plus sec de la Vallée du Rhône, entre la rive gauche du fleuve et une première série de collines. Le relief est peu marqué, constitué de plateaux et de pentes douces. Les expositions sont variées, sans dominante particulière.

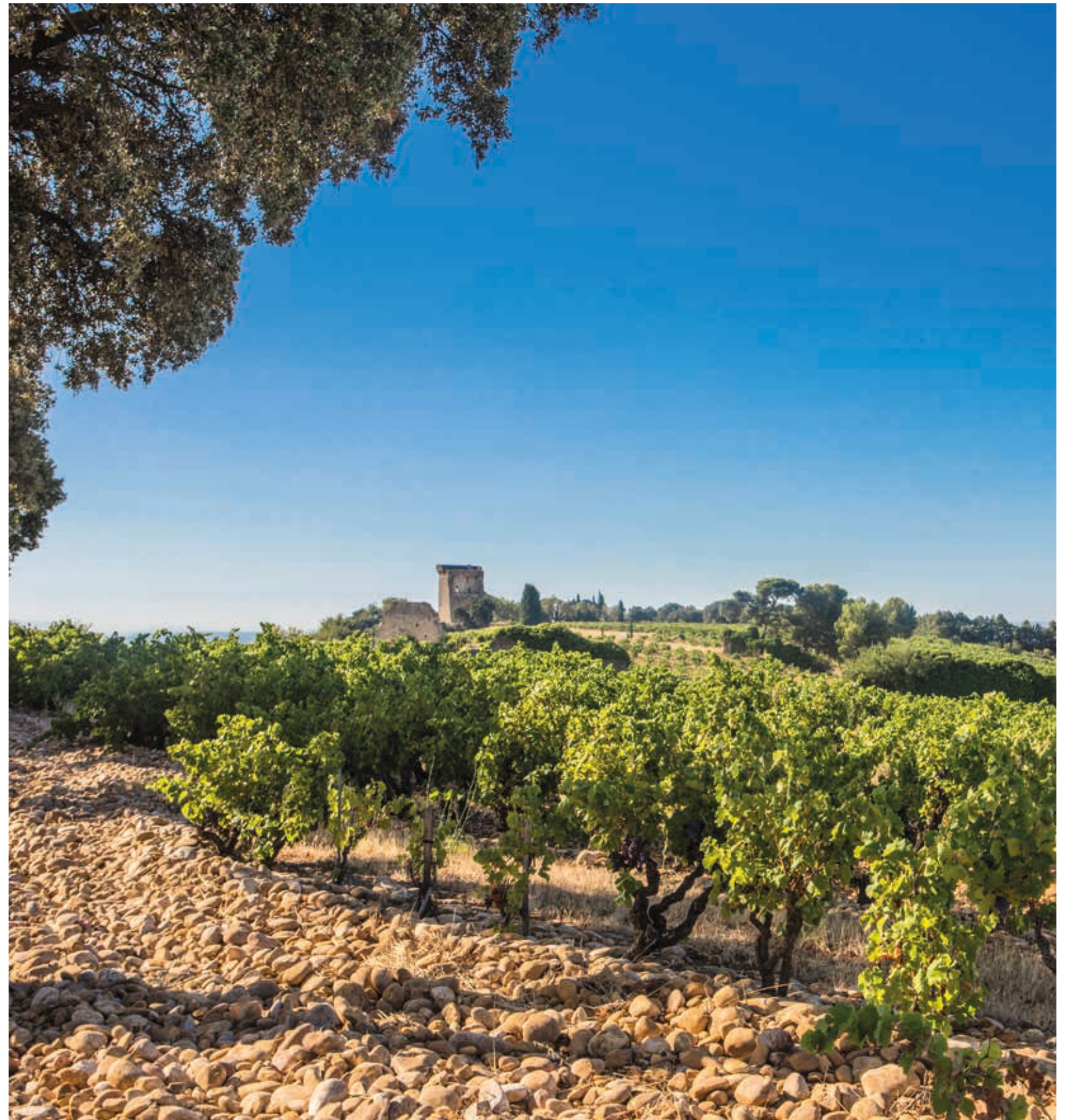
Le climat est d'influence clairement méditerranéenne. Les hivers sont assez doux et les étés souvent suffocants avec des températures excédant régulièrement les 35° C. Quant aux précipitations, elles sont à la fois chaotiques et restreintes, restant en-deçà d'une moyenne de 650 millimètres

par an. Avec 2 800 heures de soleil annuelle, l'ensoleillement est de fait exceptionnel, ce qui favorise l'évolution des maturités en été.

**LES NUAGES,
QUI APPARAISSENT
SURTOUT AU MOMENT
DES ÉQUINOXES,
S'EFFACENT VITE,
CHASSÉS PAR
LE MISTRAL DONT
LES RAFALES
DÉPASSENT SOUVENT
LES 100 KM/H.**

Le Mistral souffle près d'un jour sur deux, surtout en hiver, au printemps et à la fin de l'été. C'est un vent venu du nord, qui gagne en force en progressant vers le sud. Et il est vertueux en toutes saisons. En mars ou en avril, il brasse l'air, empêchant l'air froid de provoquer des gelées en stagnant au sol. En août et en septembre, il enraye le développement des maladies cryptogamiques en séchant les

raisins après un orage tout en renforçant la concentration des sucres dans les baies.



UNE MOSAÏQUE DE SOLS

Le décor est apparemment ingrat avec un couvert érodé et altéré, souvent caillouteux. Aussi, les racines de la vigne sont contraintes de se développer en très grande profondeur, à travers un socle constitué d'argiles rouges riches en fer, pour s'approvisionner en eau et en nutriments. Certains systèmes racinaires descendent même jusqu'à trois mètres sous terre.

L'enchevêtrement des sols fait du vignoble de Châteauneuf-du-Pape un modèle de diversité. Les mouvements géologiques semblent s'être accordés les uns avec les autres pour juxtaposer des structures très différentes. Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape mêle ainsi des paysages de terrasses d'imposants galets roulés (500 ha), d'éclatante zones calcaires brutes (250 ha), des terrasses alluvionnaires plus récentes combinant limons, quartzite et sables (625 ha) mais aussi des étendues de sable, de safres et de grès (1825 ha), en surface ou en sous-sol.

À LIRE : GEORGES TRUC, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, HISTOIRE GÉOLOGIQUE & NAISSANCE DES TERROIRS, 2022.

Cette diversité est une source d'inspiration pour les vignerons qui, depuis toujours, composent à la fois des cuvées qui rendent grâce au particularisme d'une structure de sol (à l'image, par exemple, des vins nés dans les safres) ou qui, à l'inverse, sont issus de l'assemblage de jus dont la complémentarité vise précisément à transcender les différents terrains.

À REGARDER



SPÉCIALISTE DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE, L'ÉNO-GÉOLOGUE GEORGES TRUC PRÉSENTE LES DIFFÉRENTS SOLS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



LES GALETS ROULÉS

Constitués de silice pure, les plus jeunes sols de l'appellation, qu'ils traversent de part en part, sont issus de blocs alpins arrachés puis déplacés par le Rhône quand il était encore un torrent. Restituant la nuit la chaleur accumulée en journée, ils prodiguent des maturités sans égal, donnant vie à des vins intenses.



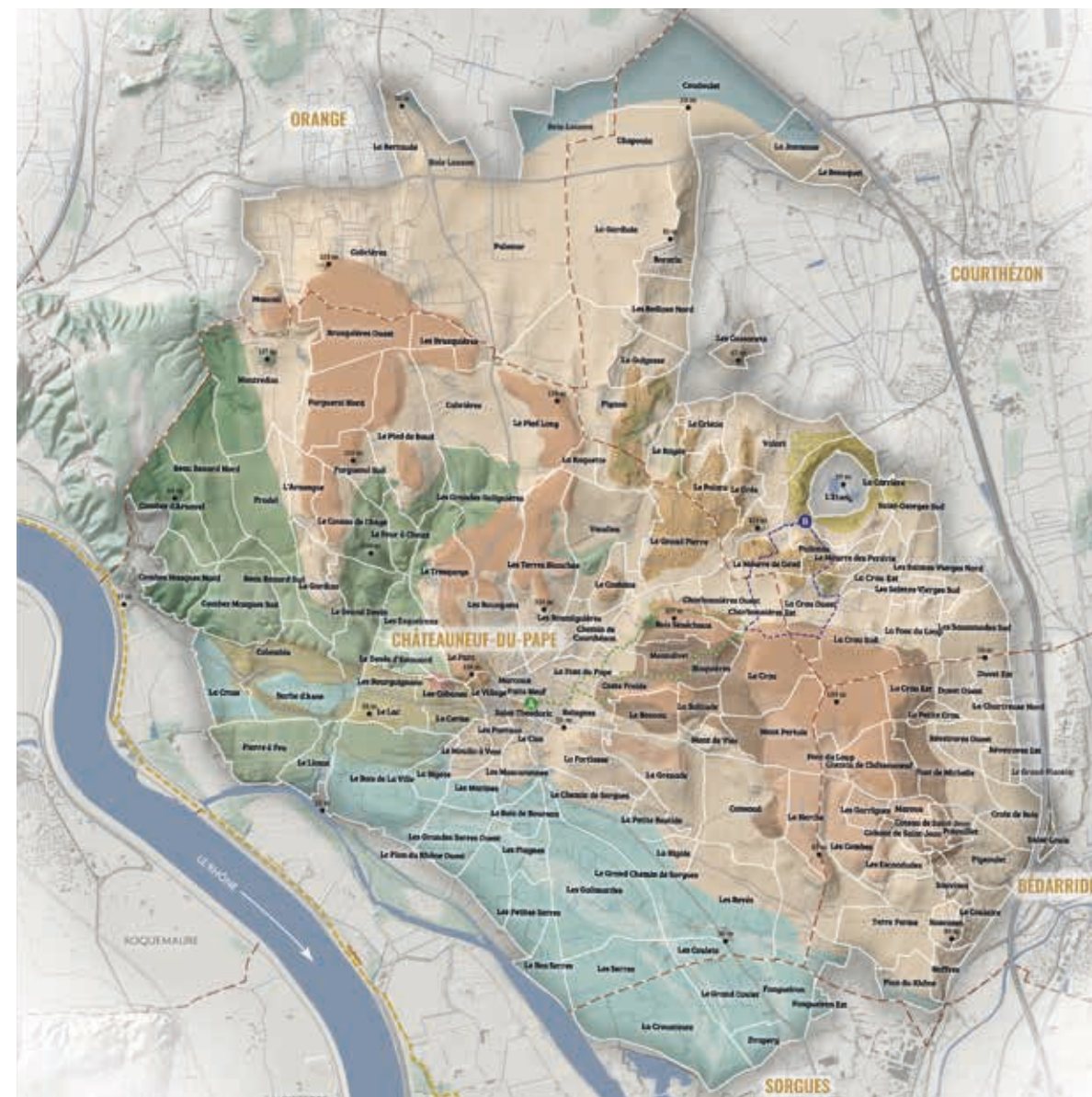
LES ÉCLATS CALCAIRES

Déposés par la mer au cours du Mésozoïque, ils bordent l'appellation à l'ouest, formant une surface de roches cristallines qui laisse entrevoir sous elle un mélange d'argile et de sable. Ces sols donnent des vins tranchants, à la salinité caractéristique.



LES SABLES (SAFRES)

Transportés par les courants marins puis échoués avant d'être travaillés par l'érosion, ces dépôts fluides couvrent le nord et l'est de l'appellation. Permettant aux racines de s'enfoncer en profondeur, ils favorisent des vins d'une élégante épure.



CARTE DES SOLS

d'après les travaux de Georges Truc, un géologue

SOLS DU QUATÉNAIRE :

- Terrasse récente (cailloux et limons)
- Terrasse de Würm (Sud, à galets de quartzite)
- Terrasse de Würm ancien
- Terrasse villafraichienne à galets de quartzite
- Haute terrasse villafraichienne

SOLS DU TERTIAIRE :

- Pliocène (sables, grès à grains fins et marnes)
- Miocène (grès grossiers supérieurs - grès rouges)
- Miocène (grès grossiers inférieurs)
- Miocène (sables et sables - marnes)
- Éocène (grès siliceux et ferrugineux)

SOLS DU CRÉTACÉ :

- Cénomane (marne et calcaires glaucaires)
- Barrémien (calcaires à siles et calcaires à facies argileux)
- Barrémien (calcaires et calcaires argileux)



LES GRÈS ROUGES

Issus de dépôts grossiers de coquillages cimentés par le calcaire, ils forment des îlots dans lesquels ils se mêlent à des matériaux argileux, teintés par les oxydes de fer. Les jus se caractérisent par la tension et la fraîcheur.

UN CONSERVATOIRE NATUREL DE CÉPAGES

LES VIGNERONS SONT LIBRES DE COMPOSER AVEC LES 13 CÉPAGES DE L'APPELLATION, SANS CONTRAINTES DE PROPORTION.



Le patrimoine ampélographique de Châteauneuf-du-Pape fut patiemment reconstitué après la crise du phylloxera qui dévasta le vignoble français à la fin du 19^e siècle. Il fut gravé dans le marbre de la charte du Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, rédigé en 1923, puis dans le décret du 15 mai 1936, faisant de Châteauneuf-du-Pape la première appellation d'origine contrôlée de France.

Le répertoire de l'appellation comprend une exceptionnelle palette de treize cépages, ou même de dix-huit si l'on tient compte de toutes les couleurs. Les vigneronns sont libres de les assembler ou non en jouant sur leurs essences, leurs provenances ou leurs complémentarités. Ils constituent ainsi un territoire infini d'expressions, les vins qui en sont issus sont nécessairement des vins d'auteur puisqu'ils impliquent une interprétation.

Ce patrimoine, qui est un bien commun, est à la fois précieux et fragile. En effet, l'agrobiodiversité, c'est-à-dire la diversité des variétés cultivées, tend partout à diminuer à cause des pressions sur les écosystèmes et des affres de la standardisation.

Aussi, l'appellation a engagé en 2019 un inventaire de ses souches les plus anciennes. Des prélèvements sur les ceps les plus remarquables ont été effectués, ils permettront ainsi de sauvegarder la diversité génétique du vignoble afin de perpétuer l'héritage de Châteauneuf-du-Pape mais aussi de renforcer ses capacités d'adaptation au changement climatique.

BOURBOULENC

BLANC

Cépage d'origine méridionale
Notes florales
Souvent assemblé avec le grenache blanc et les clairettes

CINSAULT

NOIR

Cépage d'origine méridionale.
Résiste à la sécheresse
Notes fruitées
Souvent assemblé avec le grenache noir auquel il apporte sa souplesse

CLAIRETTE

BLANC | ROSE

Cépage d'origine méridionale
Notes légèrement amères
Cépage dominant voire exclusifs de certains blancs de l'appellation

COUNOISE

NOIR

Cépage d'origine espagnole
Notes fruitées et épicées
Production confidentielle

GRENACHE

BLANC | GRIS | NOIR

Famille de cépages d'origine espagnole, acclimatés depuis le Moyen Âge. Résiste à la sécheresse
Notes fruitées et épicées, perspectives d'évolution
Cépage iconique, intense et onctueux, souvent dominant dans les assemblages

MOURVÈDRE

NOIR

Cépage d'origine espagnole, acclimaté depuis le Moyen Âge
Notes fruitées et épicées, perspectives d'évolution
Souvent utilisé dans les assemblages, notamment pour sa capacité de vieillissement

MUSCARDIN

NOIR

Cépage indigène
Notes florales
Utilisé en assemblage, notamment pour son potentiel de fraîcheur

PICARDAN

BLANC

Cépage indigène
Notes de musc
Production confidentielle mais dynamique de plantations dans une démarche de sauvegarde

PICPOUL

BLANC | GRIS | NOIR

Famille de cépages d'origine méridionale
Notes versatiles, fruitées ou florales
Utilisé en assemblage, notamment pour son potentiel de fraîcheur

ROUSSANNE

BLANC

Cépage originaire du nord de la Vallée du Rhône
Notes versatiles, fruitées ou florales
Cépage dominant voire exclusif de certains blancs de l'appellation

SYRAH

NOIR

Cépage originaire du nord de la Vallée du Rhône
Notes fruitées et épicées, perspectives d'évolution
Souvent utilisé dans les assemblages

TERRET NOIR

NOIR

Cépage d'origine méridionale
Notes fruitées
Production confidentielle

VACCARÈSE

NOIR

Cépage originaire de la basse-Provence, connu aussi sous le nom de brun argenté
Notes florales
Utilisé en assemblage, notamment pour son potentiel de fraîcheur





À TRAVERS LES PASSIONS

Voici un mot fort mais très juste que celui de passion. Un mot d'ascendance religieuse puis rentré dans le langage séculier, pour décrire la relation quasi-mystique, quoique très charnelle, qui lie les vignerons à leur terre. Un mot qui fait converger, à la manière d'un pèlerinage d'un nouveau type, les mordus de vin du monde entier qui aiment à arpenter ce minuscule rectangle d'à peu près huit kilomètres de long sur six de large qu'est le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

LE GOÛT DU VIN

VINS ROUGES

D'un pourpre intense virant au rubis, ces icones légendaires expriment aujourd'hui, à travers leur diversité, toutes les potentialités du terroir de Châteauneuf-du-Pape.

On trouve ainsi des vins charnels et profonds, à la garde exceptionnelle, pouvant être conservés pendant plusieurs dizaines d'années en cave.

Ces vins, nés de l'alchimie des cépages, s'affirment dans le temps long, révélant progressivement la grâce de leurs tanins et l'intensité de leurs notes mêlant les fruits bien mûrs, les épices et les odeurs de sous-bois.

Mais, sous la signature Châteauneuf-du-Pape, il est aussi des vins différents qui convoitent le parfum du fruit frais ou qui poussent à leur maximum les limites du ciselage parcellaire en élaborant des cuvées au cépage unique tout en portant l'essence de leur terroir.

COMME TOUT CULTE, CELUI DE CHATEAUNEUF-DU PAPE A SES MYTHES, QUE CONSTITUENT DES MILLÉSIMES QUI SEMBLent BÉNIS DES DIEUX POUR FILER LA MÉTAPHORE RELIGIEUSE : 1947, 1957, 1961, 1966, 1978, 1990, 1998, 2007, 2010, 2016. EN ATTENDANT QUE LES HYPER-PROMETTEURS MILLÉSIMES DE LA DÉCENNIE EN COURS NE LIVRENT LEUR VERDICT.



**À LIRE :
LES COMMENTAIRES DES MILLÉSIMES
DE 1985 À NOS JOURS**

Car si, à Châteauneuf-du-Pape, les règles sont strictes, il est en effet des espaces de liberté. Tous les assemblages sont ainsi permis, dans le respect de la liste des cépages autorisés, sans contrainte des proportions, comme il l'est également de produire des vins issus d'un seul cépage.

Une versatilité qui se manifeste aussi dans les durées et les modes d'élevage, les vigneronns recourant aux foudres, aux demi-muids et aux barriques de la tradition mais aussi aux œufs béton, aux amphores et aux jarres, des contenants favorisant l'assouplissement des tanins et l'expression des arômes.

ACCORDS

Agneau, canard
Gibiers sauvages
Bœuf de Kobe
Nems végétariens
Sukiyaki

Daube provençale
Petits farcis
Tian de légumes
Moussaka



VINS BLANCS

S'ils ne représentent environ que 8 % des vins de l'appellation, ils sont chéris par les vignerons et pas seulement pour leur éclatante robe dorée.

Car il y a un legs ancien des cépages blancs à Châteauneuf-du-Pape. Historiquement, les vignes de l'appellation étaient complantées, c'est-à-dire qu'on trouvait sur une même parcelle différentes variétés de cépages et il y en avait toujours des blancs. Le but de la manœuvre : favoriser des assemblages dans lesquels l'acidité des raisins blancs atténuerait la puissance des raisins noirs.

Aujourd'hui, on use toujours des cépages blancs pour jouer sur l'équilibre des vins rouges. Mais, le plus souvent, on les vinifie à part pour donner vie à des vins blancs de gastronomie qui, en délivrant une bouche fraîche et suave, révéleront de persistantes notes de fruits blancs, de chèvrefeuille et de narcisse ou même de miel ou de brioche légèrement toastée. Les vins blancs de Châteauneuf-du-Pape présentent des prédispositions à la garde, comme les rouges.

**LES BLANCS
SONT DES RARETÉS,
QUI REPRÉSENTENT
ENVIRON 8 %
DES VINS DE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE.**

Avec le temps, ils sauront évoluer et se bonifier, révélant des arômes encore plus subtils et des équilibres d'une grande précision.

En 2023, l'appellation a initié un plan collectif visant à renforcer la part des cépages à peau blanche dans le vignoble dont l'objectif est d'augmenter la production de vins blancs, mais aussi de permettre l'assemblage ou la cofermentation de cépages à peau blanche et de cépages à peau noire, comme le permet déjà le cahier des charges. À l'horizon : 20 % de cépages blancs d'ici 2036, date symbolique qui marquera le centenaire de la reconnaissance de Châteauneuf-du-Pape en appellation d'origine contrôlée.

ACCORDS

Foie gras
Coquilles Saint-Jacques
Ceviche
Risotto crémeux de légumes
Curry de lotte,
Homard grillé

Poularde de Bresse aux truffes
Poulet Tandoori
Côte de veau aux girolles
Fromages de chèvre
Saint-Marcellin ou Saint-Félicien
Comté



LE GOÛT DU VOYAGE

DÉCOUVRIR

Avec sa position stratégique au sud du sillon rhodanien, Châteauneuf-du-Pape est une destination facilement accessible, tant par la route que par le train. Depuis la gare d'Avignon, Paris est à moins de trois heures, Lyon à une heure, Marseille à trente minutes à peine, de même que son aéroport ou celui de Nîmes (ih en voiture).

Labellisé Site Remarquable du Goût, le vignoble est accueillant avec de belles adresses où loger et bien sûr se restaurer. En matière de gastronomie, on ne compte pas moins de six établissements étoilés à vingt kilomètres à la ronde, dont La Mère Germaine, la mythique auberge fondée en 1922 dans le village même de Châteauneuf-du-Pape.

**PALAIS DES PAPES
D'AVIGNON, THÉÂTRE
ANTIQUE D'ORANGE...
CHATEAUNEUF-
DU-PAPE EST SITUÉ
AU CŒUR D'UN
RÉSEAU D'ÉDIFICES
IMPRESSIONNANTS.**

En retrait du Rhône, celui-ci est un bourg fortifié de 2 100 habitants, bâti à flanc de rocher et surmonté par les ruines du château pontifical, classé monument historique depuis 1892. Encerclé par les vignes, il est le cœur de l'appellation que deux circuits de randonnée, dont un au départ du village, permettent d'appréhender : les Sentiers Découverte et Biodiversité.

PARTAGER

Aménagée en 2000 dans une ancienne remise adossée aux vieux remparts du village de Châteauneuf-du-Pape, la Maison des Vins - Vinadea abrite la boutique officielle de l'appellation au premier étage et un lieu de médiation culturelle en rez-de-chaussée : La Vinothèque. Celle-ci est un espace dédié aux expériences, accueillant notamment des ateliers d'initiation ou de perfectionnement à la dégustation des vins de Châteauneuf-du-Pape.

Visite des vignes et des chais, dégustations horizontales ou verticales, table d'hôtes, casse-croûtes partagés : les visiteurs sont aussi libres d'aller au contact des vignerons pour vivre une expérience in situ, au plus près de l'origine des vins et de ceux qui les font, dans des propriétés à l'histoire souvent multiséculaire.

La Vinothèque abrite également une collection singulière, la plus grande collection de taste-vins au monde, constituée de 1 511 pièces mises à disposition par Jean-François Huette, grand-maître de la Confrérie du Taste-vin du Vaucluse. Pour mémoire, un taste-vin (ou tastevin) est le récipient en argent qui servait autrefois à observer et déguster le vin.

**ÉVÈNEMENT FONDÉ EN 2011, « LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE »
RASSEMBLENT CHAQUE ANNÉE UNE CENTAINE DE VIGNERONS
DE L'APPELLATION POUR UN GRAND SALON DES VINS, COMBINÉ
À UN MARCHÉ GASTRONOMIQUE ET À DES ATELIERS DE DÉGUSTATION**







CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Join the Gang !



@chateauneufdupapewines

Contacts

Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
25 avenue Général de Gaulle - BP 12 - 84231 Châteauneuf-du-Pape
communication@chateauneuf.com
chateauneuf.com