

# La Boutinière



## Cuvée en Blanc GRANDE RÉSERVE

**Appellation d'origine contrôlée : CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

**Nature du sol :** nos raisins viennent de :

Le Grand Pierre avec un sol brun sableux reposant sur les grès roux du Comtat datant du Miocène.

**Assemblage :** 100% Roussanne

**Rendement (en 2024) :** 23 hl/ha

**Production annuelle (2024) :** 600 bouteilles

**Vinification :**

Vendange manuelle avec tri à la vigne et à la cave, malolactique bloquée, 100% vinifié et élevé en demi-muid pendant 12 mois

**Degré :** 14 %

**Dégustation (par Sommelier Pierre Fernandez 18/02/2026) :**

La robe est chaude et lumineuse, couleur or pur. L'intensité de la couleur (déjà naturelle pour le cépage Roussanne) est accentuée par un élevage en demi-muid.

Au nez, le diagnostic visuel est immédiatement confirmé par l'olfactif. Le nez est praliné, le bois des demi-muids est davantage perceptible, bien que parfaitement maîtrisé, et couvre une grande partie du spectre aromatique. C'est un vin qui gagnera assurément à être attendu quelques années.

La complexité aromatique tarde à se révéler ; il faut être patient pour commencer à deviner des notes d'épices douces (vanille, cannelle, muscade), de fruits à coque (noisette, amande grillée, pistache), puis de fruits secs (dattes, raisins secs).

En bouche, l'attaque est vive et ciselée pour révéler un milieu de bouche plus souple. La richesse de la Roussanne est présente mais contenue, la texture est soyeuse. On retrouve les familles aromatiques énoncées à l'olfactif, avec une complexité renforcée en bouche par des saveurs plus fraîches (pêche blanche, pomme Golden, citron confit, poire). La finale est longue, fraîche, saline et d'une grande énergie, avec des notes d'agrumes (citron, yuzu), de camomille et d'écorce de citron. L'amertume noble est de mise, contribuant à une impression générale de grande précision et de droiture. Un vin qui peut parfois sembler austère dans sa jeunesse et qui demandera de la patience.

**Accord mets et vins :** Filet de sole à la normande (sauce crème, moules, champignons). Daurade royale grillée à la flamme, fenouil confit et citron. Homard breton rôti en deux temps, beurre coraillé et estragon. Ris de veau braisé aux morilles et jus de veau réduit. Blanc de volaille farci à la truffe noire d'été, jus réduit au vieux Châteauneuf blanc. Risotto à la truffe blanche d'Alba, parmesan vieux 36 mois. Comté Grande Réserve 36 mois d'affinage.

**Température de service conseillée :** 13-15 °C

**Potentiel de garde :** 10 ans



EARL BOUTIN Gilbert - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 75 78

SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 45 09 68

mail : [info@domainelaboutiniere.fr](mailto:info@domainelaboutiniere.fr)

<https://www.facebook.com/Boutin84/>

[https://www.instagram.com/domaine\\_la\\_boutiniere/](https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/)