



Châteauneuf du Pape White

AOC Châteauneuf du Pape,

The white Châteauneuf-du-Pape is not as famous as the red, but it's a must-discover, full of subtlety and elegance perfectly suited to white meats, mushroom dishes or simply good goat cheese. The aromas of our Domaine du Vieux Lazaret make it a suitable Châteauneuf-du-Pape to discover the Appellation in white which will delight connoisseurs of this rare product.

PRESENTATION

Our Domaine du Vieux Lazaret is one of the main estate of the appellation and one of the oldest, dating from 1748. The domaine covers around 100 ha, spread over the 3 typical terroirs. All 13 grape varieties are cultivated on our lands.

LOCATION

Our plots are spread over several terroirs, around the village. This allows us balanced wines with all finesse.

TERROIR

Clay soils formed from the decomposition of the limestone mother rock and soils of a sandy texture.

IN THE VINEYARD

10% of our domaine are planted in white grape varieties with the majority of Clairette and Grenache.

WINEMAKING

Pneumatic pressing, static cold settling, matured on the lees for 4 months. No MLF. The Roussane is vinified and matured in the barrel before final blending.

VARIETALS

Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne

AGEING POTENTIAL

5 to 10 years

TASTING

It is a long wine on the palate, full and fat, highlighting white flowers, peach and lemon on its youth. The years will give it apricot, honey and almond aromas and will confirm its minerality.

VISUAL APPEARANCE

Pale yellow, limpid and brilliant.

AT NOSE

White flower, peach and lemon aromas.

ON THE PALATE

Outstandingly long finish, full and fleshy.



Domaine du Vieux Lazaret

5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com



ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.



FOOD PAIRINGS

Puff-pastries, white meats, goat cheeses, fish and sea food.

REVIEWS AND AWARDS



91/100

"VINTAGE 2014 - 91 POINTS - A kiss of honey extends from nose to finish, accenting fresh apple and grapefruit flavors in this plush, full-bodied white. It's brawny and expansive on the palate, but sunny lemon acidity cuts through the fat, adding freshness to a lingering finish."

Wine Enthusiast, 12/06/2019



91 points

"USA - Vintage 2014"

Wine Enthusiast, 13/12/2017

"CANADA - VINTAGE 2013: Robe jaune pâle brillante. Bouquet charmeur de jasmin et de chèvrefeuille, ensuite d'agrumes: pamplemousse, citron vert, mandarine, et finalement de pêche blanche et de litchi.

Généreux en bouche, avec une belle acidité, très fruité, élégant et gourmand et une belle finale, toute en fraîcheur, avec une touche minérale.

Délicieux avec les fruits de mer, le homard, le crabe des neiges, l'oursin du Pacifique, le saumon en croûte de sel. Bon également avec les fromages de chèvre et les fromages blancs salés et au dessert avec les gâteaux et les tartes, dont il atténuera un peu le sucré. Le servir autour de 15 °C."

Roget Huet, www.samyrabbat.com, 16/03/2016

93

"Vintage 2011 - GERMANY"

Falstaff Magazine, 12/09/2014

très bon à excellent - vaut son prix

"Millésime 2010

Encore légèrement marqué par élevage en barrique, le bois ne cache cependant pas sa très belle matière fruitée. C'est un Blanc solide, certes, mais déjà se profile avec élégance une très belle bouteille que l'on retrouvera avec plaisir dans 5 ans. Et un Châteauneuf-du-Pape Blanc, qui a bien vieilli, c'est non seulement original mais étonnamment bon."

Claude Langlois, Le journal de Montréal, 12/10/2013

3 étoile 3/4

"Canada (Quebec) - Millésime 2010:

Quel beau vin blanc! Fruité ample et généreux, complexe, intense dès qu'on porte le verre au nez. La bouche est tout aussi généreuse et riche, offrant des strates fruitées se superposant les unes sur les autres pour terminer dans une finale pleine d'éclat, on l'aime avec le saumon, les grosses crevettes sautées et la bouillabaisse."

Nicole Barette-Ryan, vins et Vignobles, 13/01/2014

"VINTAGE 2001 - Une incroyable expérience démontrant que certains vins blancs d'appellation Châteauneuf-du-Pape peuvent tenir la route plus longtemps qu'on ne le pense! Robe jaune et quelque peu ambrée; effluves de pomme mûre, de noisette et de miel; un vin moyennement corsé en bouche grâce à ses belles saveurs riches et un peu grasses; suave et passablement long; tout à fait délicieux; bon pour encore au moins les 3-4 prochaines années."

Club des Dégustateurs de Grands vins - YVES MAILLOUX, 12/06/2019





"USA - VINTAGE 2012 - Subtle smoky notes add complexity to this ripe, full-bodied wine (the Roussanne component is aged in barrel). Combine that with Grenache Blanc, Clairette and Bourboulenc and the results come together in a whirl of honey, pineapple and citrus that is long, crisp and mouthwatering on the finish."
Wine Enthusiast, 01/03/2016

92/100

"VINTAGE 2012: Nose is open and very fruity. You can find peach, apricot, ripe melon and red apple - also some citric notes. Taste repeats the style of the nose and the mouthfeel is very rich. You can find sweet spiciness and light creaminess in this almost sweet wine that has exotic fruits on the palate. Rich body gets liveliness from floral aromas and citric acidity. Aftertaste is long and warm. Food match: white meat and fatty red fish."
VIINII Magazine Finland, 30/10/2015



"Vintage 2012 - USA

A solid white that's a blend of Grenache, Clairette, Roussanne and Bourboulenc, the 2012 Chateauneuf du Pape Domaine du Vieux Lazaret Blanc offers up plenty of quince, honeysuckle and melon, with a rich, textured, yet fresh profile. Drink it over the coming couple of years. Drink now-2015."

Parker 2014 Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 23/09/2015



92/100

"VINTAGE 2012 - 92 POINTS - Subtle smoky notes add complexity to this ripe, full-bodied wine (the Roussanne component is aged in barrel). Combine that with Grenache Blanc, Clairette and Bourboulenc and the results come together in a whirl of honey, pineapple and citrus that is long, crisp and mouthwatering on the finish. Drink now - 2020."

Wine Enthusiast



93/100

"vintage 2015: Vibrant whiffs of orange blossom & lemon peel are offset by savory bramble and earth notes in this dry, full-bodied white blend. Its juicy lemon & tangerine flavors are edged by salty, saline complexities that are just starting to develop is rich and textural, with a fresh, lingering finish. Hold until 2021"

Wine Enthusiast, 05/07/2018

"Millésime 2015: Si vous n'avez jamais goûté à un vin de Châteauneuf-du-Pape blanc, voici votre chance d'y remédier; belle couleur jaune doré clair; arômes de fleur d'oranger, de miel, avec une touche de vanille; son taux d'alcool raisonnable et l'élevage en cuves inox lui confèrent une belle fraîcheur; un vin gastronomique, savoureux et équilibré; pour les crustacés, fruits de mer, poissons et même les viandes blanches; peut se conserver encore au moins 6 ans."

Yves Mailloux, QUEBEC HUFFPOST, 16/04/2018

3 stars 1/2

"vintage 2015 - fine yellow robe. The nose leads on a lime aroma with a touch of infused tea, varnish. The palate has fine salty qualities, expresses mild white fruits, white plum notably. There is a small grip as it ends. Very orderly, charming white Châteauneuf. 2022-23 Sept 2016"

John Livingstone, 04/07/2017

