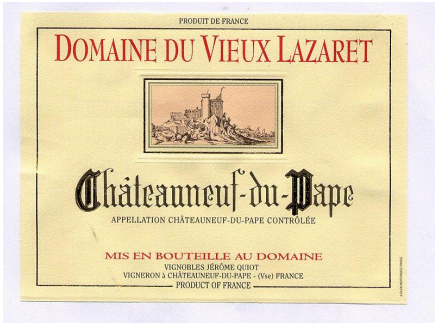
DOMAINE DU VIEUX LAZARET





Châteauneuf du Pape Blanc

AOC Chateauneuf du Pape,

Le Châteauneuf-du-Pape blanc est un vin peu connu, à découvrir, plein de subtilité et d'élégance s'adaptant parfaitement aux viandes blanches, aux plats de champignons ou simplement aux bons fromages de chèvre. Les arômes de notre Domaine du Vieux Lazaret en font un Châteauneuf-du-Pape adapté à une découverte de l'Appellation en blanc qui ravira les connaisseurs de ce produit rare.

PRÉSENTATION

Notre Domaine du Vieux Lazaret est l'un des principaux domaines de l'Appellation et des plus anciens datant de 1748. Le domaine s'étend sur environ 100 ha, réparti sur les 3 terroirs typiques. Les 13 cépages sont cultivés sur nos terres.

SITUATION

Nos parcelles sont réparties sur plusieurs terroirs, tout autour du village. Cela nous permet des vins équilibrés, tout en finesse.

TERROIR

Sols argileux, issus de la décomposition de la roche mère calcaire et sols à texture sableuse.

À LA VIGNE

10% du domaine sont plantés en cépages blancs avec en majorité des Clairettes et des Grenaches.

VENDANGES

Octobre - contrairement à beaucoup de nos confrères, nous finissons les vendanges par nos cépages blancs.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, élevage sur lies pendant 4 mois. Pas de FML. Vinification en cuves béton produisant une très belle inertie thermique.

ÉLEVAGE

La Roussanne est vinifiée et élevée en fûts avant assemblage final. La mise en bouteille a lieu en février de l'année suivant la récolte, avant un vieillissement en bouteille.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

Domaine du Vieux Lazaret
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉGUSTATION
C’est un vin long en bouche, ample et gras mettant en avant sur sa jeunesse les fleurs blanches, la pêche et le citron. Les années lui feront acquérir des arômes d’abricot, de miel, d’amande et confirmeront sa minéralité.

ASPECT VISUEL
Jaune pâle, limpide et brillant.

AU NEZ
Senteur de fleur blanche, de pêche et de citron.

EN BOUCHE
Longueur exceptionnelle en bouche, ampleur et gras.

ACCORDS GOURMANDS
Feuilletés, viande blanche, fromages de chèvre et produits de la mer.

PRESSE & RÉCOMPENSES

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

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

MIAM!!!
"MILLESME 2014 - CANADA - QUEBEC
Une aubaine si l'on considère la rareté du produit et beaucoup se vendent 45$, 50$ et 60$; de couleur jaune soutenu, ce vin nous offre des effluves de pêche blanche, d'agrumes, de fleurs blanches et de cire d'abeille; la bouche est soule et légèrement grasse, mais non dénuée de fraîcheur; il en émane une certaine puissance, mêlée d'une certaine complexité et d'une évidente finesse; belle longueur se prolongeant sur une saveur de miel doux; capable de vieillir 4-5 ans; ne pas servir trop froid; idéal pour le saumon, les fruits de mer, ou les volailles sauce à la crème; pour amateur de vin gastronomique, assurément; miam!"
Yves Mailloux, Le club des dégustateurs de Grands Vins, 18/10/2016

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

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

Domaine du Vieux Lazaret
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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

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 Chateauneuf-du-Pape Blanc, qui a bien vieilli, c'set non seulement original mais étonnamment bon."
Claude Langlois, Le journal de Montréal, 12/10/2013

"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

Domaine du Vieux Lazaret
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

"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

Domaine du Vieux Lazaret
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.