

le Clos du Caillou

LES SAFRES - Châteauneuf-du-Pape



Rouge 2011

Millésime 2011

Une année hors norme : printemps estival, été printanier et automne idéal.

La précocité du printemps a surpris tout le monde et a accéléré les travaux au vignoble.

La floraison s'est déroulée sans encombre tout début Mai, laissant présager une récolte très précoce (100 jours après) deuxième quinzaine d'Août.

L'été printanier, avec des précipitations en Juillet et en Août a permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la période de maturation. De ce fait les vendanges annoncées fin Août ont débuté normalement vers le 12 Septembre.

« L'été indien », sans précipitation, nous a laissé la possibilité de récolter des raisins extrêmement sains à parfaite maturité.

Les vins sont concentrés, fruités, avec une bonne acidité, non sans rappeler le caractère solaire des millésimes 2000 et 2009.



Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de **Grenache** situées autour du domaine au lieu dit "Les Bédines", sur un terroir composé de sables et de safres (sables agglomérés) qui confère au vin, finesse et souplesse. Ces parcelles ont été plantées entre 1954 et 1972 (40-58 ans) et représentent 95% de l'encépagement. Les 5% restants se répartissent entre Mourvèdre, Vaccarèse et Cinsault.

Vinification:

Les vendanges manuelles ont débuté le 13 septembre avec tri à la vigne. Les rendements sur ces vieilles vignes n'excèdent pas les 28hl/ha. La vinification s'est effectuée en cuve béton avec une macération de 28 jours. Pigeages, remontage et délestages ont permis d'extraire en douceur les composants du raisin. Un élevage en foudres (11 et 13 ans d'âge) s'est déroulé pendant 17 mois.

La mise en bouteilles a eu lieu le 12 avril pour une production de 8 686 bouteilles et 323 magnums.

Dégustation:

Ce vin présente une très jolie robe rouge violine, aux reflets brillants. Le nez est dominé par des arômes de bâton de réglisse, de Zan à la violette, associé à la confiture de coings et de cerises. La bouche est magnifique, elle s'exprime avec de la fraîcheur et de la suavité. On peut découvrir une complexité aromatique de pêches confites, de confiture de melons et de cerises au sirop. Tout cela nous donne un vin très harmonieux, qui pourra se conserver plus de 15 ans.

Accords: *Poêlée de morilles fraîches à la crème. Carré de veau en croûte de caramel. Araignée aux échalottes.*

