

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2014



MILLÉSIME 2014 : Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014 se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1%vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 « Quand le Grenache pinote ! »

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage, puis co-fermentation en cuve tronconique bois.

Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (28 jours).

Début des vendanges le 4 Octobre.

ÉLEVAGE: En demi-muids (600L) (50% neufs et 50% 4 vins) pendant 18 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 1 Mars 2016.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très belle robe lumineuse à la couleur rouge cardinal.

Le nez est très complexe sur des arômes de poire et de cannelle.

La bouche est extrêmement onctueuse avec beaucoup de finesse et de rondeur, aux tanins chatoyants. On y retrouve des arômes de fruits rouges accompagnés de parfums de liqueur de réglisse. Très belle persistance aromatique.

ACCORDS :

Filet mignon de porc noir de Bigorre en brioche - Rognons de bœuf cuits à la broche - Brochettes de lièvre à la royale traditionnel du sénateur Couteaux - Tartines de bécasse.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998 (produite uniquement dans les meilleurs millésimes)

AGE MOYEN DES VIGNES :

60 ans

ASSEMBLAGE :

60% Grenache,
40% Mourvèdre

RENDEMENT :

29hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables, sur les lieux-dits « La Guigasse » et « Pignan », conférant au vin finesse et fraîcheur.


eRobertParker.com

(93-96)/100



2016-2030

16-17°C