le Clos du Caillou

LES **SAFRES**
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2015

MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.
Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.
Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.
Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.
Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.
Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

VINIFICATION :
Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification de 20% du vin en barriques neuves et 80% en barriques de 5 à 7 vins.
Début des vendanges le 2 Septembre.

ÉLEVAGE : En barriques pendant 3 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 21 Janvier 2016.

DÉGUSTATION :
Ce vin présente une superbe robe jaune brillante.
Le nez est puissant, dominé par des arômes de compote de fruits blancs à la vanille de Madagascar, accompagnés par des notes de zan à la violette et de réglisse.
La bouche est onctueuse, suivie d'une belle minéralité et d'une très jolie longueur en bouche qui permettra à ce vin de vieillir plus de 10 ans.

ACCORDS :
Rougets farcis aux petits légumes – Ris de veau aux truffes – Risotto safrané aux jeunes crustacés – Turbo au four – Côte de veau aux chanterelles.

CREATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
40 ans

ASSEMBLAGE :
40% Grenache blanc
30% Roussane
30% Clairette

RENDEMENT :
32hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de safres, sur les lieux-dits "Pignan" et "Bédines" conférant au vin élégance et fraîcheur.

2016-2027

16-17°c

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin st Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : closducaillou@wanadoo.fr – www.closducaillou.com