

le Clos du Caillou

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2014



MILLESIME 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 fermentation en cuves tronconiques bois par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (23 jours).

Début des vendanges le 1 Octobre.

ÉLEVAGE : En foudres pendant 17 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 1er Mars 2016.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur rouge profond aux reflets sanguins.

Le nez est dominé par des arômes de zan à la violette associés à la confiture de cerise noire des Pyrénées.

La bouche est onctueuse, élégante, sur des parfums de liqueur de fraise et de framboise, accompagnés par des notes d'épices douces (colombo) et de zeste d'orange. Ce vin possède une très belle longueur aromatique.

ACCORDS :

Canard à l'orange - Magret de canard sauvage au miel - Brochettes de Sarcelles - Daube de sanglier au chocolat et à l'orange.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

55-60 ans

ASSEMBLAGE :

95% Grenache,
5% Mourvèdre, Vaccarèse et Cinsault

RENDEMENT :

29hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.



2016-2026



16-17°C

 (91-93)/100

 16.5/20