

# Le Clos du Caillou

## LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2021



**MILLÉSIME 2021** : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.  
Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuve tronconique bois.  
Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).  
Début des vendanges le 1<sup>er</sup> Octobre.

### ÉLEVAGE :

88% en demi-muids (600L) et 12% en amphore pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

La robe est brillante et profonde, rouge Cardinale, aux reflets cerise.  
On découvre un nez d'une grande complexité, aux arômes de confiture de fruits rouges mêlée aux senteurs de Provence (thym, romarin) et aux notes de Zan et de cacao frais.  
Sa bouche est d'une grande élégance, d'une grande pureté avec un équilibre remarquable. On retrouve des arômes de réglisse, de fruits noirs, de prunes sauvages, associés aux fèves de Tonka. Un toucher de bouche soyeux, sensuel se livre sur une finale d'une grande intensité.

### ACCORDS :

Agneau de 7h00, carottes confites  
Bécasse aux deux genièvres, inspiré de Régis et Jacques Marcon  
Lièvre à la Royale  
Pigeonnau rôti sur le coffre, légumes du Printemps  
Crèmeux au chocolat noir intense, myrtilles sauvages



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 1998

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
70 ans

**ASSEMBLAGE :**  
55 % Grenache  
45 % Mourvèdre

**RENDEMENT :**  
19 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols composés de Sable fin, sur les lieux-dits « La Guigasse » et « Pignan », conférant au vin finesse et fraîcheur.

**JEB DUNNUCK** (92-94) /100

“Un équilibre incroyable, et une superbe finale.” - Jeb Dunnuck



16-17°C