

Le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2024



MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves tronconique bois.

Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (32 jours).

Début des vendanges le 1er octobre.

ÉLEVAGE : En demi-muids pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rubis, aux reflets grenat.

Le nez est élégant et complexe, mêlant des notes de myrtilles, de fruits à coque et de fève de tonka. A l'aération, des nuances mentholées et légèrement grillées viennent enrichir l'ensemble.

La bouche séduit par sa fraîcheur et sa finesse. L'attaque est vive, puis le vin gagne progressivement en ampleur et en profondeur. On distingue des notes de fruits noirs juteux, de cerise kirschée et d'épices douces, relevées par des touches de poivre blanc et de clou de girofle.

Le toucher de bouche, à la fois délicat et soyeux, exprime avec justesse toute la singularité de ce terroir de sable. La finale impressionne par sa longueur et son intensité.

C'est un Châteauneuf-du-Pape harmonieux et raffiné, au potentiel de garde remarquable.

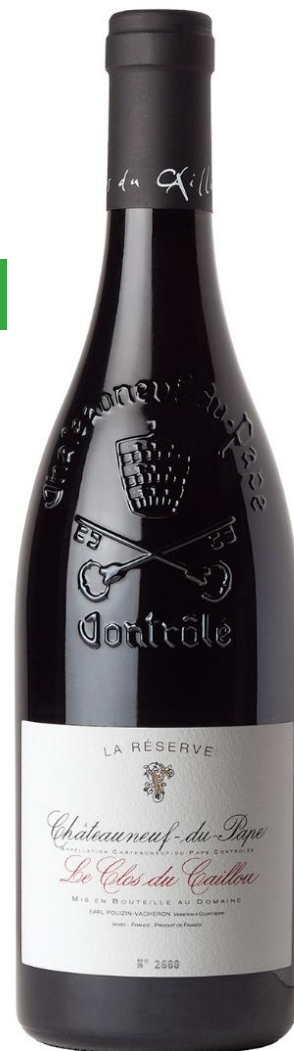
ACCORDS :

Bourguignon de Portobello

Effiloché de paleron de bœuf aux épices

Pithivier de pigeon

Financier aux noisettes et compotée de fruits noirs



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998

ASSEMBLAGE :

60 % Grenache (75 ans)

40 % Mourvèdre

RENDEMENT :

18 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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

2024 : [93-95]

« Il offre une bouche pure, élégante et parfaitement harmonieuse, avec des tanins d'une extrême finesse et une longueur remarquable. »

JEB DUNNUCK



2028-2056



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com