

le Clos du Caillou

Les Quartz - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2006



Millésime 2006

Après un printemps relativement sec et une croissance de la vigne assez précoce, les deux pluies du 14 juillet (26 mm) et du 15 et 17 août (30 mm) ont permis aux vignes de supporter les chaleurs estivales.

De plus les nuits du mois d'août se sont révélées très fraîches, permettant une bonne synthèse des précurseurs d'arômes et des composés phénoliques.

Ces facteurs combinés ont permis d'élaborer des vins d'une belle générosité avec une couleur profonde et des notes de fruits rouges et noirs.

La bonne acidité naturelle des raisins laisse présager une bonne garde.

Ce potentiel qualitatif rappelle les caractéristiques du millésime 1999.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de Grenache situées autour du domaine au lieu-dit « Les Cassanets », sur un terroir composé principalement de galets roulés.

Ces parcelles ont été plantées entre 1956 et 1958 et représentent 85 % de l'encépagement du vin.

Une parcelle de Syrah, au lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir de sables. Cette parcelle plantée en 1979, représente 15 % de l'encépagement de cette cuvée.

La vendange manuelle a débuté le 7 septembre pour les syrahs et le 19 septembre pour les grenaches après une période de mistral qui a favorisé la maturation des raisins et a permis d'obtenir une excellente maturité phénolique.

Un éraflage a été réalisé, les macérations ont été effectuées en cuves bois et ont duré 33 jours, avec contrôle des températures, délestages et pigeages réguliers.

L'élevage du Grenache s'est également déroulé en cuves bois pendant 12 mois, et puis en foudres sur une durée de 6 mois.

La Syrah a été élevée en barriques neuves durant 18 mois.

Ce vin présente une jolie robe rouge sang à reflet encre de seiche.

On découvre un nez élégant de confiture de coing, cerise, poire, cassis, réglisse, zan à la violette.

Sa bouche est ample, soyeuse avec une belle minéralité, sur une belle compotée de fruits noirs, mure, myrtille associés au clou de girofle, badiane, cannelle et gousse d'ail.

Accord. On servira ce vin sur un lièvre à la royale, des rognons de veau aux pruneaux, une bécasse à la broche, une sarcelle aux amandes ou une compote de joue de bœuf.