

le Clos du Caillou

Les Quartz - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2009

Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec.

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3^e année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Cette cuvée est issue de parcelles de Grenache sur le terroir « Les Cassanets » composé de galets roulés à sous-sol sableux. Ces vignes ont été plantées entre 1956 et 1958 et représentent 85 % de l'encépagement.

Une parcelle de Syrah, au lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir de sables compose les 15 % restants.

La vendange, manuelle, a débuté le 15 septembre pour la Syrah et le 25 septembre pour les Grenaches.

Après un tri à la vigne les raisins sont acheminés à la cave en boîtes de 300 kg. Un éraflage partiel a été réalisé, les macérations ont duré 31 jours, avec pigeages manuels journaliers et délestages.

L'élevage du Grenache s'est déroulé en foudres (6 et 10 ans) durant 17 mois.

La syrah a été élevée en pièces bourguignonnes de 2 et 3 vins durant 17 mois.

L'assemblage a été réalisé un mois et demi avant la mise.

Ce vin, embouteillé le 10 mars 2011 a produit 16000 bouteilles et 300 magnums.

On découvre une robe très profonde, noir graphite.

Le nez, magistral, sur des notes de mine de crayon, pierre à fusils, laisse apparaître des arômes délicats de petits fruits noirs, myrtilles des basses Alpes.

Sa bouche est harmonieuse, voluptueuse, sur des notes de compote de fruits noirs, associées à la réglisse, au zan à la violette, aux prunes au caramel et beurre salé.

Accord. *Tartine de Bécasse, Brochette de grives aux cades et genévrier sauvage, Paté en croute de Biche aux aïelles, Confit de Grouse avec une sauce aigre-douce.*

