

le Clos du Caillou

Les Quartz - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010



Millésime 2010

Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et de septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf-du-Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en Agriculture Biologique.

Cette cuvée est issue de parcelles de Grenache sur le terroir « Les Cassanets » composé de galets à sous-sols sableux. Ces vignes ont été plantées entre 1956 et 1958 (55 ans) et représentent 85 % de l'encépagement.

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

Le rendement de ces parcelles a été de 25 hl/ha.

Vinification : Les vendanges manuelles avec tri à la vigne, ont débuté le 16 septembre 2010.

Après un éraflage partiel, les raisins sont envoyés en cuve béton, où s'enclenchera de manière naturelle la fermentation alcoolique.

Un travail journalier, réparti entre pigeages et délestages sera effectué durant toute la macération des raisins (31 jours).

L'élevage du Grenache s'est déroulé en foudres (7 et 11 ans d'âge) pendant 17 mois.

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

La mise en bouteilles a eu lieu le 17 mars 2012 pour une production de 10 752 bouteilles et 310 magnums.

Dégustation : On découvre une robe très profonde de couleur noire graphite. Le nez est impressionnant avec une explosion aromatique de fraises des bois et de fraises sauvages, accompagnées de notes épicées de tabac blond et d'épices orientales douces.

La bouche est voluptueuse et onctueuse avec beaucoup de finesse et de longueur.

On perçoit des arômes complexes de confiture sur des notes de cédrat, de mandarines confites associées à la compote de prune sauvage et de fruits des bois écrasés.

Accord : *Salmi de sarcelle, cuisseau de chevreuil à la broche, brochette d'abat de sanglier, civet de marcassin aux ceps.*

