

le Clos du Caillou

LES QUARTZ 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 fermentation naturelle en cuve tronconique bois.

Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (34 jours).

Début des vendanges le 4 Septembre pour la Syrah et le 27 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : 80 % en demi-muids pour le Grenache et 20 % en barriques pour la Syrah, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe profonde et intense, aux reflets grenat.

Le nez est subtil et complexe, marqué par une belle expression de la Syrah. Des notes fumées, de réglisse et de clou de girofle s'entremêlent à des arômes de cerise noire et de figue.

La bouche allie concentration, ampleur et équilibre. On distingue des notes de fruits noirs, de réglisse et de violette, accompagnées de délicates notes fumées. L'expression aromatique du nez se confirme pleinement en bouche, apportant profondeur et harmonie à l'ensemble.

La finale, longue et persistante, laisse présager un grand potentiel de garde.

ACCORDS :

Côte de Bœuf maturée, sauce aux poivres

Selle d'agneau de lait des Pyrénées, pressé de légumes

Lasagnes aux légumes grillés

Ossau-Iraty

Tarte aux figues fraîches



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :

60 ans

ASSEMBLAGE :

80 % Grenache

20 % Syrah

RENDEMENT :

21 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sablonneux, composés de galets roulés en surface, sur le lieu-dit « Les Cassanets ».

2024 : [93 - 95]

« Il offre une bouche pure, précise et complexe, avec une acidité et des tanins magnifiquement intégrés, ainsi qu'une longueur remarquable »



2026-2046



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

JEB DUNNUCK