

le Clos du Caillou

LES SAFRES 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 bois par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).

Début des vendanges le 28 septembre.

ÉLEVAGE : En foudres âgés de 30 ans (90%) et en demi-muids (10%) pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge rubis aux reflets brillants.

Le nez est éclatant et expressif, dominé par des notes de myrtille, de griotte et de mûre sauvages compotées, auxquelles s'ajoutent des touches florales de pivoine et de lavande.

La bouche est élégante, d'une densité remarquable, avec un toucher de tanins soyeux. On y retrouve des arômes de fruits noirs, de liqueur de prune, de badiane et de cannelle.

La finale est longue et persistante, présageant d'un grand potentiel de garde.

ACCORDS :

Poulpe grillé, tomate à la provençale

Mi-cuit de thon, courgette à la fleur de sel

Cochon de lait, pommes de terre grenaille

Fromage de chèvre du Ventoux, pain aux noix

Merveilleux au chocolat



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

65 ans

ASSEMBLAGE :

90 % Grenache

10 % Mourvèdre

RENDEMENT :

21 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres, sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.

2024 : [95]

« Une expression très élégante de Châteauneuf. La pureté est remarquable, tout comme la précision et la fraîcheur. »

Decanter



2026-2042



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