

le Clos du Caillou

Les Quartz - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007



Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphénolique et d'un superbe équilibre aromatique. Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

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 5 septembre pour la Syrah et le 19 septembre pour le grenache 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 35 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 de 1 vin durant 18 mois.

Ce vin présente une jolie robe rouge sang.

Le nez se caractérise par des notes de fruits à baies rouges, liqueur de myrthe, menthe poivrée, poivre blanc et cannelle.

Sa bouche est fraîche, aux tanins élégants, avec des notes de mures sauvages, baies d'églantier soutenu par des épices : poivre indonésien, clou de girofle.

Accord. On associera ce vin avec un salmis de sarcelle, une daube de colvert ou une tartine de bécasse.