

le Clos du Caillou

LES QUARTZ - Châteauneuf-du-Pape



Rouge 2013

Millésime 2013

Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de très faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.....



Date de création de cette cuvée:	1999
Age moyen des vignes:	56 ans
Cépages:	85% Grenache, 15% Syrah
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux composé de galets roulés en surface sur le lieu-dit "Les Cassanets"
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique Début des vendanges les 26 et 27 septembre pour la syrah et les 15 et 17 octobre 2013 pour le grenache
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve tronconique bois. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).
Elevage:	le Grenache est élevé en foudres (9 et 13 ans d'âges) et la syrah en barriques (3 à 5 vins), pendant 14 mois.
Date de mise:	Le 23 mars 2015
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge profonde à couleur encre de Chine. Le nez est discret et élégant sur des arômes de cerises noires et de sabayon de fruits rouges, avec quelques notes de bois de cèdre et de genièvre sauvage. Sa bouche est marquée par l'élégance et la finesse, dominée par des tanins très soyeux, sur des arômes de marmelade de framboises, cerises et myrtilles.
Accords:	Canard au sang - lièvre à la royale - civet de cerf aux ceps.
Vieillessement:	A boire maintenant et sur plus de dix ans.

