

le Clos du Caillou

LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2020



MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les vendanges ont commencé dès le 1er Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation naturelle en cuves tronconiques bois. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).

Début des vendanges le 3 Septembre pour la syrah et le 12 Septembre pour le grenache.

ÉLEVAGE : 80 % en demi-muids (600L) pour le grenache et 20 % en barrique pour la syrah en barriques, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur rouge brillant aux reflets carmin.

Le nez est tout en élégance et tout en finesse sur des notes complexes d'orange amère, de violette associée à la fraise des bois.

La bouche est volumineuse, ample, très équilibrée révélant des arômes de fruits noirs kirshés et de réglisse. Les tannins sont remarquablement souples et une belle sensation de fraîcheur se dégage de cette cuvée en 2020.

Très belle longueur en bouche.

ACCORDS :

Lièvre à la Royale

Grives en cocottes, carottes, lard fumé, thym et romarin

Pavé de cerf aux échalotes confites

Poêlée de cèpes persillée



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :
60 ans

ASSEMBLAGE :
80 % Grenache
20 % Syrah

RENDEMENT :
23 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux, composés de galets roulés en surface, sur le lieu-dit « Les Cassanets ».

JEB DUNNUCK (94-96+) /100
« Yet incredibly impressive 2020. »
« Déjà un incroyable 2020 »



2022-2042



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel: 04.90.70.73.05 mail: closducaillou@wanadoo.fr - www.closducaillou.com