

# Le Clos du Caillo

## LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2021



**MILLÉSIME 2021** : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique.

Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon 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 (34 jours).

Début des vendanges le 9 Septembre pour la syrah et le 18 Septembre pour le Grenache.

**ÉLEVAGE** : 80 % en demi-muids (600L) pour le Grenache et 20 % en barrique pour la Syrah, pendant 15 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur rouge intense aux reflets brillants.

Le nez s'ouvre des arômes élégants de cerises, groseilles et notes mentholées, associés à des notes torréfiées. On retrouve une grande complexité aromatique.

La bouche est structurée, ample et ronde révélant des arômes de fruits à l'eau de vie, de poivre blanc et réglisse.

La finale est élégante, longue et gourmande.

### ACCORDS :

Joue de bœuf braisée, cèpes poêlés

Ris de veau, purée aux truffes

Terre-Mer : Confit d'agneau et langoustine poêlée, jus à l'ail des ours

Fromage de bleu de brebis

Tarte poire pochée, chocolat, romarin



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 1999

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
60 ans

**ASSEMBLAGE :**  
80 % Grenache  
20 % Syrah

**RENDEMENT :**  
18 hl/ha

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

**JEB DUNNUCK** (91-93) /100

« Un style élégant »

