

Le Clos du Caillo

LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2019



MILLÉSIME 2019 : Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est !

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 (28 jours).

Début des vendanges le 12 Septembre pour la Syrah et le 19 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE: 90 % en demi-muids (600L) âgés de 2 à 9 vins et 10% en amphore pour le Grenache et élevage de la Syrah en barriques, pendant 14

DÉGUSTATION :

Robe rouge-sang aux reflets mauves brillants.

On distingue des notes de confitures à la fraise garriguettes, gelée de myrtes sauvages mais aussi des notes de réglisse et de safran.

La bouche présente une onctuosité et un volume important ainsi que des tanins soyeux. La bouche est intense sur des arômes de cerises noires, de sabayon de fruits rouges et de vanille, avec des notes de genièvre sauvage.

Ce vin symbolise la générosité et la puissance des sols de galets roulés.

ACCORDS :

Rôti de magret et tagliatelles aux champignons.

Rôti de bœuf en croûte aux foies gras et morilles.

Cocotte de sanglier à l'orange.

Côte de bœuf et son gratin dauphinois au thym.



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :
58 ans

ASSEMBLAGE :
70% Grenache
30% Syrah

RENDEMENT :
21 hl/ha

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

 (94-97) /100
eRobertParker.com

JEB DUNNUCK (96-99) /100
« Je suis impressionné »
« Rockstar level »
« Sexy wine »



2022-2042



16-17°C