

# Le Clos du Caillo

## LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# 2018



**MILLÉSIME 2018** : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !



### 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 14 Septembre pour la Syrah et le 29 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 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 24 Janvier 2020.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge Bismarck aux reflets Bordeaux. Le nez est élégant et discret. On y retrouve des arômes de marmelade d'orange et de cerises confites associés à des notes d'épices douces. La bouche est onctueuse, suave avec une belle persistance aromatique. Tout en élégance.

### ACCORDS :

Lapin de garenne en gibelotte - Civet de lièvre - Tournedos Rossini.

### CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1999

### AGE MOYEN DES VIGNES :

57 ans

### ASSEMBLAGE :

70% Grenache  
30% Syrah

### RENDEMENT :

18hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2021-2042



16-17°C