

le Clos du Caillou

La Réserve - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2009

Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec.

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3^e année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Le Châteauneuf-du-Pape Réserve est un vin élaboré seulement dans les meilleurs millésimes.

L'encépagement est composé de Grenache 60 % et Mourvèdre 40 % situés sur le lieu-dit « La Guigasse ».

Ce terroir, composé de sables, confère au vin finesse et fraîcheur.

Bien que précoce de part son terroir, les raisins sont récoltés tardivement le 1 et 2 octobre 2009, afin d'obtenir la parfaite maturité du Mourvèdre.

Le Grenache et le Mourvèdre sont ainsi vinifiés mêlés en cuve tronconique bois de 7 vins.

Les macérations se sont déroulées sur 35 jours avec pigeages manuels journaliers et délestages.

L'élevage, en demi-muids de 1, 2, et 3 vins a duré 18 mois.

La mise en bouteilles s'est effectuée le 18 Mars 2011 (4800 bouteilles et 100 magnums).

Ce vin présente une très jolie robe délicate aux reflets burlat associée aux notes de rouge carminé.

Le nez, très fin, s'exprime sur la délicatesse des arômes épicés, poivre indien et chinois.

Sa bouche est élégante, classieuse, avec beaucoup de complexité sur des arômes de sabayon de fruits noirs associés à la confiture de poire et coing sauvage.

Ce vin laisse apparaître une très grande longueur et une persistance digne d'un grand vin de garde.

Accord. *Dos de cervidé juste cuit avec une compote de myrtilles, Carré d'agneau de lait en croustade d'épices, Poularde de bresse en vessie à la mode Eric Frechon.*

