

le Clos du Caillou

La Réserve - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010



Millésime 2010

Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et de septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf-du-Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en Agriculture Biologique.

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

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

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

Vinification : Bien que précoce de par son terroir, les raisins sont récoltés tardivement les 2 et 3 octobre 2010, afin d'obtenir une parfaite maturité du Mourvèdre.

Après éraflage, le Grenache et le Mourvèdre sont envoyés en cuve tronconique bois de 8 vins, où ils seront vinifiés ensemble.

Un travail journalier, réparti entre pigeages et délestages sera effectué durant toute la macération des raisins (39 jours).

Le vin suivra ensuite un élevage de 18 mois en demi-muids (600L) de 1-2 et 3 vins.

La mise en bouteilles s'est effectuée le 17 mars 2012 pour une production de 6516 bouteilles et 310 magnums.

Dégustation : Ce vin présente une magnifique robe cerise burla intense.

On découvre un nez explosif de réglisse et de liqueur de réglisse, adouci par des notes épicées de sarriette, de résine de pin et de poivre indien, avec une pointe de bois de santal.

La bouche est d'une superbe fraîcheur aux tanins extrêmement doux, apportant une énorme finesse.

Ce vin s'ouvre sur des arômes de liqueur de cerise, de prunes confites, accompagnées d'écorces d'agrumes confites soutenus par une belle structure poivrée et épicée.

Accord : Coq de bruyère au genièvre, pavé de biche en croûte d'amande, tourte aux escargots et champignons sauvages, côte de bœuf de Bazas.

