

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE - Châteauneuf-du-Pape



Rouge 2013

Millésime 2013

Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de très faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.....

Date de création de cette cuvée: 1998 - Produite uniquement dans les meilleurs millésimes.

Age moyen des vignes: 60 ans

Cépages: 55% Grenache et 45% Mourvèdre

Caractéristique du sol: Sol composé de sables sur les lieux-dit " La Guigasse" et "Pignan"

Rendement: 19 hl/ha

Vendanges: Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Derniers raisins récoltés sur le domaine. Début des vendanges les 17 et 18 octobre 2013

Vinification: Eraflage puis co-fermentation en cuve tronconique bois. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).

Elevage: En demi-muids (600L) pendant 15 mois.

Date de mise: Le 23 mars 2015

Dégustation: Ce vin présente une magnifique robe pourpre avec des reflets brillants. Son nez est tout en élégance et en finesse, marqué par le bâton de réglisse et le Zan à la violette, sur des notes de cerises confites et prunes au gingembre. Sa bouche est onctueuse, douce avec beaucoup de volume, marquée par les fruits rouges à la vanille et à la liqueur de réglisse. On perçoit en finale, de nombreuses notes épicées (cade sauvage, girofle et poivre long d'Indonésie). Ce vin est excessivement long et agréable.

Accords: *Tajine d'agneau aux pruneaux - poularde farcie aux foies gras - chapon en demi-deuil - rognons au madère.*

Vieillessement: A boire maintenant et sur plus de 15 ans.



