le Clos du Caillou

LA **RÉSERVE**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020

MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraicheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entrainant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.
Les vendanges ont commencé dès le 1er Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.
Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuve tronconique bois.
Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (49 jours).
Début des vendanges le 28 Septembre.

ÉLEVAGE :

85% en demi-muids (600L) et 10% en amphore et 5% en barrique, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

La robe est élégante, rouge carmin, aux reflets rubis.
Le nez est délicat, aux arômes de fraise et de framboise mures où l'on découvre des arômes de fèves de cacao torréfiées.
Sa bouche est puissante, pure, fraîche avec beaucoup de volume et d'élégance. On retrouve des arômes de liqueur de cassis, de confiture de prunes sauvages, associés au bâton de réglisse et aux notes de poivre de Sichuan. Une sensation de fraîcheur se dégage en fin de bouche, sur une finale longue et sensuelle.
Ce vin se conservera de 20 à 25 ans...

ACCORDS :

Agneau avec le gigot, le carré et les côtes, son jus perlé, pommes bonne bouche aux artichauts selon Régis Marcon***
Sélection de fromages affinés d'Auvergne
Canette fermière aux kumquats et feuille de moutarde

2022-2052 16-17°c

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1998

AGE MOYEN DES VIGNES :
70 ans

ASSEMBLAGE :
60 % Grenache
40 % Mourvèdre

RENDEMENT :
21 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables, sur les lieux-dits « La Guigasse » et « Pignan », conférant au vin finesse et fraîcheur.

JEB DUNNUCK (95-97+) /100

"I'd put it up with the crème de la crème of the vintage." – Jeb Dunnuck
"Je le placerais comme la Crème de la crème de ce Millésime » - Jeb Dunnuck

PRESSE

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin Saint Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : closducaillou@wanadoo.fr – www.closducaillou.com