

Le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquent les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.

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 29 Septembre.

ÉLEVAGE :

85% en demi-muids et 15% en barriques, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rouge grenat aux reflets noir brillant. Le nez est charmeur, délicat et complexe sur des arômes de fruits des bois compotés et de garrigues, accompagnés de quelques notes de torréfaction.

La bouche est suave, voluptueuse et élégante. La gourmandise des fruits se mêlent aux arômes épicés, apportés par la réglisse, le poivre et le cacao. Les tanins sont souples et parfaitement intégrés ; la persistance aromatique et gustative promet un grand vin de garde.

ACCORDS :

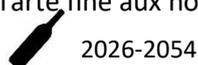
Parmentier de confit de canard à la truffe

Filet de bœuf, foie gras poêlé et rattes croustillantes

Civet de chevreuil

Ossau-Iraty et confiture de figue

Tarte fine aux noix



2026-2054



16-17°C

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998

ASSEMBLAGE :

60 % Grenache (75 ans)

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.

2022 : [98 – 100]

« Un candidat pour la perfection. »
Robert Parker

Robert Parker
WINE ADVOCATE