

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2019



MILLÉSIME 2019 : Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est !

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 1 Octobre.

ÉLEVAGE :

88% en demi-muids (600L) et 12% en amphore, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe profonde aux reflets noirs marquée par des nuances velours mats.

Le nez est fin et intense aux notes de fèves de tonka et de cacao, avec des notes épicées de poivre de Sichuan, origan mêlés avec des notes boisées de boîte à cigare.

La bouche est onctueuse marquée par la finesse des arômes comme le coing confit, ananas poêlé, fraise des bois, mûres sauvages. On retrouve également des notes de garrigues comme le thym, romarin. On distingue aussi des notes de café et de chocolat noir. Un vin qui montre toute sa complexité au fil de la dégustation.

ACCORDS :

Pavé de cerf saisi au beurre et à la fleur de sel, sauce aux truffes du pays.

Cuisse de faisán, girolles et fruits secs.

Lièvre à la royale.

Poularde farcie au foie gras.

Gigot d'agneau, tomates à la provençale et ses pommes de terre grenailles.



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1998

AGE MOYEN DES VIGNES :
68 ans

ASSEMBLAGE :
55% Grenache
45% Mourvèdre

RENDEMENT :
18hl/ha

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



(95-97+?) /100

JEB DUNNUCK

(96-99) /100
« De l'or en barre »



18.5 /20
« James-bondesque ! »



2021-2051



16-17°C