

# Le Clos du Caillo

## LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# 2018



**MILLÉSIME 2018** : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !

### 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 (35 jours).

Début des vendanges le 4 Octobre.

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

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE** : le 24 Janvier 2020.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge sang aux reflets rouge de Falun. Le nez est complexe, sur des arômes de cerise, de liqueur de prunes noires, de quetsche et de laurier sauvage. La bouche est magnifique, onctueuse et fraîche. On y retrouve des arômes de cerise noire et de mûre sauvage, le tout soutenu par des épices douces. Très belle longueur.

### ACCORDS :

Pâté en croûte Richelieu - Canard à l'orange - Joue de bœuf confite - Dinde aux marrons.

### CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998 (produite uniquement sur les meilleurs millésimes)

### AGE MOYEN DES VIGNES :

67 ans

### ASSEMBLAGE :

50% Grenache  
50% Mourvèdre

### RENDEMENT :

19hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2021-2051



16-17°C



(96-98) / 100

JEB DUNNUCK

(95-97) / 100

vinous

(96-98) / 100