

le Clos du Caillou

LES SAFRES - Châteauneuf-du-Pape



Blanc 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 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.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).



| | |
|-------------------------|---|
| Date de création: | 2004 |
| Age moyen des vignes: | 1968-1983 |
| Cépages: | 40% Roussanne, 30% Grenache blanc, 30% Clairette |
| Caractéristique du sol: | Sol composé de sables et de safres sur les terroirs "Bédines" et "Pignan" conférant au vin finesse et élégance. |
| Rendement: | 30 hl/ha |
| Vendanges: | Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Début des vendanges le 19 septembre pour les roussannes, le 24 pour les grenaches blancs et le 27 septembre pour les clairettes. |
| Vinification: | Pressurage pneumatique en grappes entières de longue durée (4h) avec une montée lente en pression pour une extraction tout en douceur. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en barriques. |
| Date de mise: | le 8 avril 2014 |
| Dégustation: | Ce vin présente une jolie robe de couleur or blanc, aux reflets brillants. Le nez est intense sur des arômes de fleurs de sureau, de miel d'acacia avec des notes légèrement réglissées. La bouche est onctueuse. On y trouve des arômes d'orange sanguine, de citron et de rubarbe confits, soutenue par une belle tension. Ce vin présente une belle garde. |
| Accords: | <i>Dos de panga rôtis aux herbes de provence- tagliatelles aux coques et aux palourdes - escabèche de sardines - tarte amandine aux poires confites.</i> |