

le Clos du Caillou

LES SAFRES - Châteauneuf-du-Pape



Blanc 2014

Millésime 2014

Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014, se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1%vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 » Quand le grenache pinote ! »



Date de création de la cuvée:	2004
Age moyen des vignes:	40 ans
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 8 septembre pour la roussanne et le grenache blanc et le 18 septembre 2014 pour la clairette.
Vinification:	Pressurage pneumatique en grappes entières de longue durée (4h) avec une montée lente en pression pour une extraction tout en douceur. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en barriques (de 4 à 6 vins), suivi d'un élevage pendant 4 mois.
Date de mise:	Le 19 janvier 2015
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe de couleur or blanc, aux reflets verts. On retrouve au nez des arômes de bananes sèches, de tilleul et de verveine-citron. La bouche est élégante sur une belle fraîcheur. Vin vibrant sur des arômes complexes de sabayon, de pêche et de poire, associés à l'anis étoilé et à la cardamome. On observe une très belle longueur sur ce vin. Vin de garde.
Accords:	Colombo de lambis - linguines aux oursins - rougaille de poissons - comté de 36 mois.