

# Le Clos du Caillo

## LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2021



**MILLÉSIME 2021** : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

Les blancs aux pH bas présentent de belles fraîcheurs et d'excellents équilibres. Au nez, ils sont marqués par les fleurs blanches tandis que la bouche est franche et aromatique.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourageage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en barrique.

Début des vendanges le 13 Septembre pour les Grenaches blancs et les Roussannes, et le 28 Septembre pour les Clairettes.

**ÉLEVAGE** : En barriques pendant 4 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe claire, jaune brillante aux reflets jonquille. Au nez se dégagent des arômes de fleurs blanches, de fruits tropicaux, de poire rôtie, avec des pointes de vanille fraîche de Madagascar.

C'est un vin structuré, présentant un très bel équilibre, et une fraîcheur vibrante !

A déguster sur la jeunesse pour profiter de sa fraîcheur et de sa minéralité, ou à laisser vieillir en cave pour découvrir des arômes plus murs, et gagner en volume et gras. Potentiel de garde de plus de 15 ans.

### ACCORDS :

Asperges vertes de l'Hérault blanchies, coquillages étuvés, sauce crémeuse

Endive de pleine terre pochée dans un bouillon d'épices, anguilles fumées

Foie de canard rosé, citron noir

Filet de Turbot poêlé au beurre de betteraves, poireaux baguettes, betteraves en aigre-doux selon la famille Bras\*\*\*



### CREATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

### AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

### ASSEMBLAGE :

40 % Grenache blanc

30 % Roussanne

30 % Clairette

### RENDEMENT :

25 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres, sur le lieu-dit "Les Bédines" conférant au vin élégance et fraîcheur.



2022-2037



8-12°C