

le Clos du Caillou

LES SAFRES CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire. Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en barrique.
Début des vendanges le 16 Septembre pour les Grenaches blancs et les Roussannes, et le 29 Septembre pour les Clairettes.

ÉLEVAGE : En barriques pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe jaune clair, aux reflets or.
Au nez se dégagent des arômes de fleurs blanches, d'amandes grillées et de miel, avec quelques touches de fleurs sauvages.
C'est un vin élégant, harmonieux avec une très belle énergie. On découvre des notes de poire et de pêche blanche aux accents de fruits confits et d'eau de rose.
La fin de bouche est suave, gourmande et minérale.
Les Safres Blanc est un véritable blanc de Gastronomie.

ACCORDS :

Asperges vertes et Agrumes
Araignée de mer de Roscoff, fenouil et raifort de Alain Ducasse
Homard Bleu, aux notes pimentées
Poularde truffée
Soufflée, cœur vanille



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