

Le Clos du Caillo

LES **SAFRES**
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2023



MILLÉSIME 2023 : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif. En résulte des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

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 25 Août pour les Grenaches blancs et les Roussannes, et le 6 Septembre pour les Clairettes blanches.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe jonquille, aux reflets scintillants.

Au nez se dégagent des arômes de fleurs blanches, de Poire williams et d'ananas confit à la vanille Planifolia.

En bouche, on découvre un vin élégant et d'une belle énergie sur des notes de confiture d'orange, de Safran et de compoté de coing.

La fin de bouche est suave, gourmande et d'une très belle longueur.

Les Safres Blanc est un véritable blanc de Gastronomie.

ACCORDS :

Ravioles de Langoustines, Sauce safranée

Poêlée de Saint-Jacques juste saisies, Sel rose de l'Himalaya

Bar cuit en croûte de sel

Rognons de veau à la crème

Soufflée, cœur vanille



CREATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 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.



2024-2040



8-12°C