le Clos du Caillou

LES **SAFRES**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2024

MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.
La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.
Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.
Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maitrisés.
Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en barrique.
Début des vendanges le 28 Août pour les Grenaches blancs, le 3 Septembre pour les Roussannes, et le 6 Septembre pour les Clairettes blanches.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe jaune clair, aux reflets or.
Au nez se dégagent des arômes de coing, d'amandes grillées, d'anis et de fleurs blanches.
En bouche, on découvre un vin élégant, riche et structuré. La palette aromatique est complexe, dévoilant des arômes de vanille de Madagascar, de frangipane, et de poire Williams rôtie.
Gourmand et énergique, Les Safres Blanc possède une très belle longueur, lui conférant une grande garde.

ACCORDS :

Cuisse de grenouilles en persillade
Caviar d'artichaut à la truffe
Pleurotes en papillotes
Aile de raie au beurre noisette
Polpette des Pouilles, écrasé de pommes de terre au comté
Tarte amandine aux poires

2025-2041

8-12°c

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.

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin Saint Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com – www.closducaillou.com