

le Clos du Caillou

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2018



MILLÉSIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !



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 de 20% du vin en barriques de 1 vin et 80% en barriques de 5 à 7 vins.

Début des vendanges le 5 Septembre.

ÉLEVAGE : En barriques pendant 4 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 16 janvier 2019.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur Ivoire aux reflets Citron de Menton.

Le nez est équilibré sur des notes florales de fleur de tilleul, de bergamote fraîche, accompagnées par des arômes de verveine-menthe et de verveine-citron.

La bouche est superbe, riche, complexe, dominée par des arômes de confiture d'ananas, de citron confit et de sabayon à la clémentine de Corse. Très belle minéralité et belle longueur. Un Grand Vin.

ACCORDS :

Bouillabaisse en trois services du Petit Nice – Turbot rôti en croûte de sel – Filet de dorade au pain d'épice – Ris de veau et fondue de poireaux.

CREATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
40 ans

ASSEMBLAGE :
40% Grenache blanc
30% Roussanne
30% Clairette

RENDEMENT :
34hl/ha

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



2019-2033



8-12°C