

# 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.

## VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).

Début des vendanges le 24 Septembre.

**ÉLEVAGE** : En foudres âgés de 25 ans pendant 14 mois.

## DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge rubis, aux reflets burlat.

Le nez est intense et délicat, sur des arômes de fruits noirs, de fève de cacao et de cerises juteuses.

La bouche est ample et élégante, d'une grande finesse où l'on découvre des notes de cassis, de thym et de réglisse.

La finale est ronde, persistante, laissant une agréable sensation de fraîcheur.

Les Safres 2021 porte clairement une identité bourguignonne.

## ACCORDS :

Tournedos Rossini, foie gras poêlé

Cailles farcies aux cèpes et pignons

Côte de Bœuf maturée

Brie de Meaux

Croustillant Poire Chocolat



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 2004

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
65 ans

**ASSEMBLAGE :**  
90 % Grenache  
10 % Mourvèdre

**RENDEMENT :**  
25 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.

**JEB DUNNUCK** (90-92) /100

“ Un autre vin au style Bourguignon ”



2022-2038



16-17°C