

# Le Clos du Caillou

## LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-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 débloquent 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.

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 20 Septembre.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge rubis, aux reflets brillants cerise.

Le nez très flatteur révèle des arômes délicats de fraises des bois, de Zan et de cerise juteuse.

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. La longueur est remarquable.

Un très beau Châteauneuf-du-Pape, dans toute sa finesse, doté déjà d'une très belle buvabilité.

### ACCORDS :

Thon mariné, petits légumes de Provence

Tajine de poulet, citron confit, thym et romarin

Agneau de lait, patate douces

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.



2022-2038



16-17°C

“ C'est impossible d'y résister ”

**JEB DUNNUCK** (92-94+) /100