

# Le Clos du Caillo

LES **SAFRES**

2023

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**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 résultent 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.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves bois 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 30 ans pendant 14 mois.

## DÉGUSTATION :

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

Le nez, gourmand et épicé, révèle des arômes de fraises mûres et de bâton de réglisse.

La bouche est généreuse et élégante. De délicates notes boisées se mêlent aux arômes de cassis, de cerises et de cannelle.

La persistance aromatique et gustative promet un grand potentiel de garde.

Un Châteauneuf-du-Pape ensoleillé, dont la finesse et la fraîcheur nous guident tout au long de la dégustation.

## ACCORDS :

Fricassé d'escargots aux noix et au lard

Tajine d'agneau aux pruneaux et épices

Pot-au-feu de joue de bœuf, petits légumes croquants

Profiteroles, chantilly légère et coulis de chocolat noir d'Equateur



**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.

2023: [92 - 94]

«Ce vin présente une bouche pure, étagée et homogène, et des tannins formidables» - Jeb Dunnuck



2025-2041



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON  
Tel : 04.90.70.73.05 mail : [bonjour@closducaillou.com](mailto:bonjour@closducaillou.com) - [www.closducaillou.com](http://www.closducaillou.com)

JEB DUNNUCK