

Le Clos du Caillo

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2019



MILLÉSIME 2019 : Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

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 (45 jours).

Début des vendanges le 1 Octobre.

ÉLEVAGE : En foudres (75%) et en demi-muids (25%), pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rouge-violette aux reflets d'encre de chine.

Le nez est subtil et élégant aux arômes de mûres sauvages, fraises des bois, myrtilles sauvages associées à des notes de bâton de réglisse et tabac frais.

La bouche est onctueuse et soyeuse avec des tanins veloutés aux arômes fondus de liqueur de prune crémeuse, de poire infusée à la réglisse mais aussi de gelées de groseilles.

Un vin qui présente une persistance aromatique importante et une fraîcheur surprenante. Les Safres démontre l'équilibre et la finesse des terroirs de sables.

ACCORDS :

Alouettes sans tête et fricassé de champignon.

Echine de Porc du Ventoux, crème de truffes de Richerenches.

Paté en croûte Richelieu.

Tajine d'agneau aux épices douces.



2023-2038



16-17°C

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
65 ans

ASSEMBLAGE :
75% Grenache,
25% Mourvèdre

RENDEMENT :
23hl/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.

 (92-94)/100
eRobertParker.com

JEB DUNNUCK (93-95)/100
« Superbe rapport qualité-prix »